



2023 健行好棒盃 餐旅技能全國公開賽

簡 章

- 一、活動地點：健行科技大學(桃園市中壢區健行路 229 號/衡陽街 95 號)
- 二、競賽日期：2023 年 05 月 12、13 日(星期五、六)08:00-17:30
- 三、開放網路報名時間：2023 年 03 月 20 日(星期二)12:00 至 03 月 31 日(星期五)23:00
備取遞補作業時間：2023 年 04 月 10 日(星期一)12:00 至 04 月 17 日(星期一)23:59
※「餐飲海報設計組」報名時間即日起至 05 月 03 日(星期三)
※ 各組競賽均設有名額限制，以報名先後順序受理報名
- 四、舉辦單位：
 - (一)指導單位：教育部・桃園市政府青年事務局
 - (二)主辦單位：采盟股份有限公司・誠盟股份有限公司
 - (三)承辦單位：健行科技大學
 - (四)協辦單位：ICIF 義大利國際廚藝學院(Italian Culinary Institute for Foreigners)、戀義國際股份有限公司、法國布列塔尼工藝商會 (Chambre de Metiers et de l'Artisanat du Finistere)、艾敏交流有限公司
 - (五)贊助單位：AHbuffett 防滑工作鞋、Folio 花樂香氛髮品、Windsor Hotel Taichung 裕元花園酒店、大溪笠復威斯汀度假酒店、大福國際商貿股份有限公司、必勝客股份有限公司、台樹股份有限公司、古華花園飯店、台灣大食品股份有限公司、台灣廣廈有聲圖書有限公司、呈泓興業有限公司、台灣原貿股份有限公司(比菲多)、晟正信國際有限公司、祖厝咖啡、高慶泉股份有限公司、新思餐飲創意工作室、誠芳股份有限公司(食伯樂)、齊志股份有限公司、義隆電子股份有限公司(按筆畫順序排列)

目 錄

壹、活動宗旨.....	2
貳、競賽項目與報名費.....	3
參、報名方式與流程.....	4
肆、競賽賽程.....	7
伍、獎項及頒獎.....	10
一、獎項內容	10
二、成績公告及頒獎時間	11
陸、選手須知.....	13
柒、競賽服儀規定.....	15
捌、各項競賽規章.....	16
一、餐飲海報設計組(高中職組)	16
二、創意義大利麵組(高中職組&大專職業組)	17
三、水果切盤組(高中職組)	20
四、廚藝展示組(高中職組及大專組)	21
五、法式烘焙甜點組(高中職組及大專職業組).....	23
六、主題蛋糕展示組(高中職組及大專組).....	26
八、托盤技能組(高中職組及大專組).....	32
九、單人競速花式餐巾摺疊組(高中職組).....	36
十、團體餐檯佈置組(高中職組及大專組).....	37
十一、競速鋪床組(高中職組/大專組)	39
十二、年輕侍酒師組(高中職組&大專組)	43
十三、咖啡拉花組(高中職組及大專組).....	46
十四、飲品立體雕花組(高中職組及大專組).....	49
十五、精品咖啡手沖萃取組(高中職組及大專組).....	51
十六、傳統標準調酒組(高中職組及大專組).....	54
附錄 交通資訊.....	59

壹、 活動宗旨

1. 提昇我國觀光餐旅業專業技能水準，服務品質與國際地位，繁榮觀光餐旅相關行業，有效推廣與介紹餐旅界產品。
2. 培育我國餐旅服務專業人才，提昇餐飲製備、餐旅服務及餐旅美學之技能水準，透過相互比賽與觀摩模式，促進全國觀光餐旅事業之發展。
3. 增進國內高中職與大專院校學生與餐旅從業服務人員對廚藝烘焙製備、咖啡調酒、餐旅服務、餐旅美學等餐旅全方位之知識與技能。
4. 激發國內高中職及大專院校學生對人文與飲食生活之認識，並透過觀摩學習，鼓勵並提升學生學習動機和培養具備對人、事的觀察敏銳度，以促進學術與實務兼備之能力。

HAOBANG

貳、競賽項目與報名費

- 高中職組：全國高中職生、全國五專一、二、三年級在學生，不限國籍。
- 大專組：全國大專院校生、五專四、五年級在學生，不限國籍。
- 大專職業組：全國大專院校生、五專四、五年級在學生、從事餐旅行業者，不限國籍。

類別	競賽項目	組別	舉辦日期	報名費	名額	各組人數	各校系限額
行政	01.餐飲海報設計組	高中職組	5月13日週六	0元	30	1人/組	無限制
廚藝類	02.創意義大利麵組 (NEW)	高中職組	5月12日週五	800元	20	2人/組	無限制
		大專職業組	5月12日週五	800元	20	2人/組	無限制
	03.水果切盤組	高中職組	5月13日週六	800元	30	1人/組	無限制
	04.廚藝展示開胃前菜組	高中職組	5月13日週六	800元	20	1人/組	無限制
		大專組	5月13日週六	800元	20	1人/組	無限制
	05.廚藝展示主菜組	高中職組	5月13日週六	800元	20	1人/組	無限制
		大專組	5月13日週六	800元	20	1人/組	無限制
烘焙類	06.法式烘焙甜點組	高中職組	5月13日週六	800元	12	2人/組	無限制
		大專職業組	5月13日週六	800元	12	2人/組	無限制
	07.主題蛋糕展示組 (NEW)	高中職組	5月13日週六	800元	40	1人/組	無限制
		大專組	5月13日週六	800元	30	1人/組	無限制
	08.創意披薩組 (NEW)	高中職組	5月12日週五	800元	36	1人/組	無限制
		大專組	5月12日週五	800元	24	1人/組	無限制
餐旅服務類	09.年輕侍酒師組 (NEW)	高中職組	5月12日週五	800元	20	1人/組	無限制
		大專組	5月12日週五	1200元	16	1人/組	無限制
	10.單人競速 花式餐巾摺疊組	高中職組	5月13日週六	500元	35	1人/組	每科限5隊報名
	11.團體餐檯佈置組	高中職組	5月13日週六	600元	35	2人/組	每科限4隊報名
		大專組	5月13日週六	700元	7	2人/組	每系限2隊報名
	12.托盤技能組	高中職組	5月13日週六	750元	40	3人/組	每科限4隊報名
		大專組	5月13日週六	900元	24	3人/組	每系限3隊報名
	13.競速鋪床組	高中職組	5月13日週六	600元	36	1人/組	每科限3隊報名
		大專組	5月13日週六	600元	18	1人/組	每系限3隊報名
飲料類	14.精品手沖咖啡組	高中職組	5月12日週五	650元	50	1人/組	每校限5隊報名
		大專組	5月12日週五	650元	50	1人/組	每校限5隊報名
	15.咖啡拉花組	高中職組	5月13日週六	800元	50	1人/組	無限制
		大專組	5月13日週六	800元	40	1人/組	無限制
	16.飲品立體雕花組	高中職組	5月13日週六	600元	24	1人/組	無限制
		大專組	5月13日週六	600元	24	1人/組	無限制
	17.傳統標準調酒組	高中職組	5月13日週六	800元	54	1人/組	每校限6隊報名
		大專組	5月13日週六	800元	24	1人/組	每系限2隊報名

參、報名方式與流程

【網路報名】

03月20日(一)~31日(三)

※餐飲海報設計組：即日起~5月3日

- 前往【健行科技大學餐旅管理系系網】報名。
- <http://www.hm.uch.edu.tw/>
- 各組競賽均設有名額限制，以報名先後順序受理報名。

【繳交報名費】

03/31 23:59截止

- 網路報名完成後，系統將自動產生繳費資訊，請依說明進行繳費。(一組產生一個匯款編號)
- ※務必於繳費截止日前完成繳費，否則視同報名失敗。

【報名資格審核】

- 繳費截止後審查報名資格並公告結果，請自行至報名系統內查看報名結果。



《報名完成》

【備取作業】

4月10日(一)~17日(一)

- 因各組競賽均有名額限制，額滿後報名之隊伍均列為備取隊伍，若遇正取隊伍報名失敗，其缺額由備取隊伍依報名時間先後順序遞補至額滿為止。
- ※備取隊伍請於遞補正取結果公告時間(下頁)，自行至報名系統內查看是否已遞補為正取，並於規定時間內完成報名費繳費。

【報名系統填寫項目】

00. 同意「參賽者同意事項」：

- A. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
- B. **除展示組及佈置組自行攜帶之材料外**，所有參賽作品及相關資料恕不退還。
- C. 參賽作品之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位有優先協議權。
- D. 得獎作品著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。
- E. 立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。

01. 所有參賽者姓名、所屬單位或學校科系(必填)

02. 隊長身份證字號、電子郵件帳號及聯絡電話(必填)

03. 指導老師姓名、電子郵件帳號及聯絡電話(選填，但若無資料將無法製作指導證明書)

04. 其他：調酒組需填寫作品內涵，可在指定時間內(04月21日)登錄報名系統修改。

※ 若有異動，將另行公告在活動官網。

【個人報名組數限制】

個人同日最多報名兩組，若同日超過兩組，資格審核時將以報名資格不符處理。報名兩組競賽者，主辦單位將盡力協調選手在各組的比賽時間，但仍有可能競賽時間延誤等因素使得選手來不及參賽，若有此情況無法辦理報名費退費，故請審慎報名。

【報名費收據】

統一於比賽當日報到時交付。若比賽當日未到現場，請於賽後主動向主辦單位聯絡，將以郵寄方式寄發。

【退費說明】

大會僅受理因報名人數未達門檻而取消該組競賽之參賽隊伍辦理退費，其他隊伍於報名成功後均不得辦理退費。

※報名方面若有任何疑問，請先查閱本頁常見 Q&A，若還有進一步疑問，歡迎以【電子郵件】、【掃描右側 QR Code】加入【健行好棒盃選手服務】LINE 社群 (<https://reurl.cc/e9p0rQ>) 或來電諮詢。

【電子郵件】haobangcup@gmail.com

【電話號碼】(03)458-1196 轉 6601、6618

週一~週五 08:00~20:00



【報名、繳費及資格審核作業詳細時程】如下：

網 路 報 名	正取隊伍繳費截止	正取隊伍資格審查結果公告
03/20(一)12:00 至 03/31(五)23:00	03/31(五)23:59	04/06(四)17:00 前
備取隊伍遞補正取公告	遞補隊伍繳費截止	遞補隊伍資格審查結果公告
04/10(一)12:00 前	04/17(一)23:59	04/20(四)17:00 前

※【餐飲海報設計組】即日起至 5 月 3 日(三) 23:59

【報名】常見 Q&A

Q1.請問高中職(或五專一、二、三年級)學生，能否挑戰大專組競賽？

A1.不行哦！各組均有設定參賽資格，請選手依『所屬單位』選擇參賽組別。

Q2.請問我們這組組員有五專三年級學生 1 名，大學三年級 2 名，要報名高中職組還是大專組？

A2.以隊員中最高年級為基準報名，故請報名大專組。

Q3.請問可以重複報名參賽嗎？

A3.同一位選手同一競賽只能報名一組，同一位選手同日最多報名兩組不同競賽。

例如：Amy 已經與 Bill 及 Cindy 組隊報名托盤技能組(高中職組)，之後 Amy 就不能和 Din 與 Ella 組隊報名托盤技能組(高中職組)；但是 Amy 可與 Din 可組隊報名團體餐檯佈置組(高中職組)或其他競賽。

Q4.我多才多藝，可以報三組競賽嗎？

A4：**同日個人最多報名兩組**。若同日超過兩組，資格審核時將以報名資格不符處理。主辦單位將盡力協調參加兩組之選手比賽時間，但現場仍有可能競賽時間延誤等因素使得選手來不及參賽，若有此情況**無法辦理報名費退費**，請審慎報名。

Q5.已報名成功，可以更換選手嗎？

A5.為保障參賽選手權益，本競賽個人組於報名成功後不得更換選手。如選手因個人因素無法參賽，請該隊伍『不要繳交報名費』，大會將於資格審查時取消該隊正取資格，由備取隊伍依報名時間先後順序遞補。

Q6.請問若團體競賽因某一位選手受傷，想更換選手怎麼辦？

A6.若因不可抗拒之因素(如受傷、疾病、休退學等)，導致團體組其中一位選手無法參賽，請提出相關證明，寄至 haobangcup@gmail.com，大會將盡速召集相關委員開會審核。

Q7.請問若報名資料填錯該怎麼辦？

A7.請參考下表辦理。

更改報名資料之流程與限制

序號	申請內容	更改流程與限制
01	修改選手姓名(限錯字)	請下載『報名資料異動申請表』(官網下載)，填妥並附身分證明文件後，寄至以下電子郵件帳號 haobangcup@gmail.com ，待收到申請表後，大會將盡速召集相關委員開會審核。
02	修改選手身分證字號(限誤植)	
03	修改選手資料 (出生年月日、手機號碼、市內電話、電子郵件)	
04	修改指導老師資料 (姓名、職稱、手機號碼、電子郵件)	
05	修改報名費收據買受人(抬頭)	
06	修改調酒組作品內涵	
07	放棄報名資格	● 請勿繳交報名費。未在規定時間內繳交報名費，即視為放棄報名資格。 ● 已繳費者無法事後辦理退費。

Q8.已確實匯款，但報名系統顯示「尚未收到報名費」該怎麼辦？

Q8:請填寫「繳費狀況查詢申請書」(官網下載)，填妥後寄至 haobangcup@gmail.com，待收到申請表後，大會將盡速為您查詢。

肆、競賽賽程

【報到時間與地點】

01. 各組競賽開始前 90 ~ 30 分鐘，請至各競賽會場入口處完成報到。
02. 請隊長提示【學生證】或【身份證】(職業組)，領取參賽證明、收據、臂章或背章。
※檢錄時會查驗身份證明，請所有參賽者攜帶【學生證】或【身份證】(職業組)參賽。
※調酒組作品酒譜請在競賽檢錄區繳交。
03. 【精品咖啡手沖萃取組】複賽選手已於上午賽前辦理完報到手續，下午賽前不需重複辦理報到，請直接至檢錄區進行檢錄即可。

【開幕儀式】05 月 13 日中午 12 時 30 分，於民生與設計學院 11 樓舉辦，請各選手 10 分鐘前至會場參與。

【2023健行好棒盃】

05月12日(五)競賽賽程與場地(中壢區衡陽街95號)

08:00	民生與設計學院(1樓大廳報到)				08:00
	2F	3F	4F	5F	
08:30	創意義大利麵組 【高中職組】		精品咖啡 手沖萃取組 (高中職組) 【初賽】		08:30
09:00		創意披薩組 【高中職組】		年輕侍酒師組 【高中職組】 初賽	09:00 09:30
10:45	精品咖啡 手沖萃取組 【大專組】初賽		年輕侍酒師組 【大專組】 初賽		
11:00				11:00	
12:00				12:00	
12:30	創意義大利麵組 【大專職業組】			12:30	
13:00		精品咖啡 手沖萃取組 【高中職組】 【大專組】決賽	年輕侍酒師組 【高中職組】決賽	13:00	
13:20				年輕侍酒師組 【大專組】決賽	13:20
14:00	創意披薩組 (大專職組)				14:00
15:00			15:00		
16:00			16:00		
17:00				17:00	
賦 歸					

※各組檢錄、說明會、競賽、評分等時間，請詳閱各競賽簡章

2023健行好棒盃

05月13日(六)競賽賽程與場地-民生與設計學院(中壢區衡陽街95號)

07:15	民生與設計學院(1樓大廳報到)						07:15
	2F	3F	4F	4F	5F	7F	
08:00		法式 烘焙甜點組 【高中職組】					08:00
08:30							08:30
09:00							09:00
10:00	競速鋪床組 【大專組】		咖啡拉花組 【大專組】			廚藝展示組	10:00
11:00							11:00
11:30							11:30
12:00			飲品立體 雕花組 【大專組】		主題蛋糕組		12:00
12:30	開幕式(民生館11樓)						12:30
13:00		法式 烘焙甜點組 【大專職業組】			主題蛋糕組	作品展示	13:00
13:30	競速鋪床組 【高中職組】		咖啡拉花組 【高中職組】	水果切盤組 【高中職組】			
14:30					作品展示	14:30	
15:00			撤展示作品		撤展示作品	15:00	
15:30			飲品 立體雕花組 【高中職組】	撤展示作品			15:30
16:30							16:30
17:00	撤展示作品						
18:00	賦 歸						18:00

※各組檢錄、說明會、競賽、評分等時間，請詳閱各競賽簡章

HAOBANG

2023健行好棒盃

05月13日(六)競賽賽程與場地-校本部(中壢區健行路229號)

08:00	報到開始(A棟)				08:00
	行政大樓(A棟)		體 育 館		
	A	A	B	C	
09:00	餐飲海報設計組 【高中職組】	各校休息室位於 行政大樓3樓	傳統標準調酒組 【大專組】	托盤技能組 【大專組】	09:00
10:00				托盤技能組 【高中職組】	10:00
12:00			撤展示作品		
12:30	開幕式(民生館11樓)				12:30
13:30	A	A	B	C	13:30
14:00		各校休息室位於 行政大樓3樓	傳統標準調酒組 【高中職組】	單人競速 花式餐巾摺疊組 【高中職組】	14:00
14:45				團體餐檯佈置組 【大專組】	14:45
15:30			團體餐檯佈置組 【高中職組】		
17:00			撤展示作品		17:00
18:00	賦 歸				18:00

※各組檢錄、說明會、競賽、評分等時間，請詳閱各競賽簡章

【校園圖】



伍、獎項及頒獎

一、獎項內容

「序號 01 餐飲海報設計組(高中職組)」競賽獎項另有規定，詳見該項競賽規章。其他競賽均設有以下獎項。

- (一)冠軍：獎金 3,000 元、獎盃一座及獎狀一張
- (二)亞軍：獎金 1,500 元、獎盃一座及獎狀一張
- (三)季軍：獎金 1,000 元、獎盃一座及獎狀一張
- (四)佳作：視參賽人數增減名額，獎狀一張

備註：依據中華民國贈與稅法規定每人單次得獎獎項市價超過新台幣 1,000 元(含)以上者，主辦單位將依法申報得獎人所得。

HAOBANG

二・成績公告及頒獎時間

【成績公告地點】：各報到處及體育館入口

【頒獎地點】：民生與設計學院 11 樓會議室，確切時間以現場公告為主。

●前三名獲獎選手請於指定頒獎時間，攜帶【身分證】至頒獎區辦理手續。

逾時即放棄上台受獎權利。

●競賽當日補領獎金、獎盃，請洽頒獎區。

●賽後補領：獎金部分需於賽後一星期內提供領據，否則視同放棄領取獎金；獎盃部分則以郵寄方式寄至學校。

【5 月 12 日-民生場競賽】

競 賽 項 目	成績公告	頒獎時間	頒獎地點
精品咖啡手沖萃取組【決賽名單】	12 : 30	—	—
年輕侍酒師組【決賽名單】	12 : 30	—	—
創意義大利麵組【高中職組】	12 : 30	13 : 00	民生與設計學院 11 樓
年輕侍酒師組【高中職組】	14 : 15	14 : 45	
創意披薩組【高中職組】	14 : 30	15 : 00	
年輕侍酒師組【大專組】	15 : 00	15 : 30	
精品咖啡手沖萃取組【高中職組】	16 : 00	16 : 30	
精品咖啡手沖萃取組【大專組】	16 : 30	17 : 00	
創意義大利麵組【大專職業組】	16 : 30	17 : 10	
創意披薩組【大專組】	17 : 30	17 : 45	

【5 月 13 日-校本部(體育館場)-上午競賽】

競 賽 項 目	成績公告	頒獎時間	頒獎地點
餐飲海報設計組【高中職組】	13 : 00	13 : 00	A440
托盤技能組大專組【大專組】	11 : 30	12 : 30	民生與設計學院 11 樓
傳統標準調酒組【大專組】	13 : 00	13 : 45	
托盤技能組(高中職組)	14 : 00	14 : 30	

【5月13日-民生場-上午競賽】

競賽項目	成績公告	頒獎時間	頒獎地點
咖啡拉花組【大專組】	12:00	12:30	民生與設計學院 11樓
競速鋪床組【大專組】	12:00	12:30	
廚藝展示組開胃菜組【高中職組】	12:30	13:00	
廚藝展示組主菜組【高中職組】	12:30	13:00	
廚藝展示組開胃菜組【大專組】	12:30	13:15	
廚藝展示組主菜組【大專組】	12:30	13:15	
飲品立體雕花組【大專組】	13:00	13:30	
法式烘焙甜點組【高中職組】	13:30	14:00	

【5月13日-校本部(體育館場)-下午競賽】

競賽項目	成績公告	頒獎時間	頒獎地點
單人競速花式餐巾摺疊組 【高中職組】	15:45	16:15	民生與設計學院 11樓
團體餐檯佈置組【大專組】	16:00	16:30	
傳統標準調酒組【高中職組】	17:30	17:45	
團體餐檯佈置組【高中職組】	17:50	18:20	

【5月13日下午民生場競賽】

競賽項目	成績公告	頒獎時間	頒獎地點
主題蛋糕展示組【高中職組】	15:30	16:00	民生與設計學院 11樓
主題蛋糕展示組【大專組】	15:30	16:10	
咖啡拉花組【高中職組】	16:15	16:45	
水果切盤組【高中職組】	17:00	17:20	
競速鋪床組(高中職組)	17:00	17:30	
法式烘焙甜點組【大專職業組】	17:45	18:00	
飲品立體雕花組【大專組】	18:00	18:10	

陸、選手須知

- 一、 參賽選手應於比賽前詳閱本簡章相關內容，以避免違規或操作錯誤。
- 二、 大會有權調整報名時間、名額上限人數及比賽時間等，以利活動順利進行。
- 三、 本活動如因不可抗力因素無法進行時，大會保留隨時修正、暫停或終止本活動之權利，大會保有相關活動最終解釋權及活動更改之權利。
- 四、 主辦及指導單位擁有該參賽過程(如照片、影片)製成任何形式的專輯、宣傳品等權利，以做為推廣訓練使用。
- 五、 競賽賽程經由大會抽籤排定後，所有參賽隊伍不得有異議。
- 六、 報到
 1. 參賽人員必須依規定時間完成報到手續，報到時須提示報名證明文件【學生證】或【身分證】(大專職業組)。
 2. 報到時間為各組競賽開始前 90~30 分鐘，請務必於該時段內完成報到。

七、 競賽

參加者於參加本活動之同時，即同意接受本活動辦法與規範。若違反主辦單位之參賽規定並查證屬實，主辦單位有權取消參賽者比賽資格；若在比賽後經舉發並查證屬實，將取消其得獎資格，主辦單位可要求其退回獎牌或其他獎勵辦法所衍生之費用。

1. 所有比賽於報名後即不受理更改作品資料，報名時請確實研究後再行報名。
2. 參賽選手應隨身攜帶【學生證】或【身分證】，以便查證，如發生選手資格申訴，大會有權查核該選手之參賽資格。前三名獲獎選手須提示【身份證】，以核對領據上身份證字號。
3. 參賽選手應依照【報名系統】上所提列人選為準，不可現場臨時抽換隊員或替補出賽，參賽隊伍如有不符規定之選手出賽時，一經發現或經檢舉屬實者，即取消該隊比賽之權利，其已賽成績不予計算。
4. 參賽者須本誠信原則，所提出之資料須為真實、正確，若有冒用或盜用任何第三人之資料、或有任何不實、不正確之情事，大會將取消其參賽及獲獎資格並追溯回獎金。
5. 各場比賽如遇特殊情形，繼續比賽與否由評審長會同大會裁定。
6. 賽前將舉辦【選手說明會】宣佈競賽注意事項，參賽選手務必到場。
7. 若有違規事項，主辦單位有權將該參賽選手總成績除以二。
8. 參賽選手需注意競賽安全，預防意外事故發生。
9. 比賽過程應關閉所有電子通信設備，以免影響比賽秩序，否則將取消其參賽權
10. 除參賽選手、大會工作人員、評審，其他人不允許進入競賽區域或於場外提醒、指導，經勸阻不聽，將取消該參賽隊伍之資格。
11. 作品於大會公告得撤場之前，請參賽選手勿擅自撤離，以免影響評分。
12. 離場時，除自備用品外，不得攜帶任何東西出場。
13. 承辦單位以評審團的審核為決定權，不接受其他評議。
14. 主辦/承辦單位依評審團評分結果公告得獎名單，無權公開競賽成績或提供成績查閱。

15. 競賽過程如有未盡事項，依評審長會同大會裁決辦理。

八、凡違反以下職業道德、衛生與安全規範如下者，取消該隊之參賽資格。

1. 冒名頂替者。
2. 有作弊事實者。
3. 故意毀壞競賽場地所有道具物者。
4. 擅離或自行變換競賽場地，不聽勸告者。
5. 未考慮比賽現場工作安全、釀成災害者。
6. 未遵守大會規定，經勸導無效者。
7. 有辱罵裁判人員之情形者。
8. 以言語、行為故意影響他組競賽隊伍者。
9. 擾亂會場秩序，經勸阻無效者。

九、其他

1. 競賽日若遇疫情蔓延，本活動將依照中央疫情中心及桃園市政府公告辦理。
2. 校園內全面禁煙，請勿吸煙、飲酒或嚼食檳榔，請選手及隨行人員務必配合。
3. 競賽區域將不開放現場練習及實地場勘。
4. 所有人員(含選手及觀摩來賓)嚴禁穿細跟之高跟鞋入場。細跟定義：鞋跟與地面接觸面直徑小於(含)1 公分為細跟高跟鞋。
5. 主辦單位不負任何器具、材料及個人財務之保管責任，請自行注意隨身物品。
6. 本章程如有未盡事宜，得由大會修正公佈之。

HAOBANG

柒、競賽服儀規定

	競賽項目	競賽服儀規定
01	餐飲海報設計組(高中職組)	請自備服裝，但以不失禮儀為原則。
02	創意義大利麵組(高中職組及大專職業組)	請穿著廚師服與圍裙。 整齊短髮不過肩或將長髮盤整成髻。
03	水果切盤組(高中職組)	
04	廚藝展示組(高中職組及大專組)	
05	法式烘焙甜點組(高中職組及大專職業組)	請穿著廚師服與圍裙。 整齊短髮不過肩或將長髮盤整成髻。
06	主題蛋糕展示組(高中職組及大專組)	
07	創意披薩組(高中職組及大專組)	
08	年輕侍酒師組(高中職組及大專組)	請穿著侍酒師標準正式服裝
09	托盤技能組(高中職組及大專組)	1.請著學校統一制服或餐廳服務基本服裝。 2.餐廳服務基本服裝定義： (1)整齊短髮不過肩或長髮盤整成髻。 (2)領結不限顏色。 (3)背心不限顏色。 (4)黑色皮帶繫之於黑色西裝褲上。 (5)男：黑色短統襪；女：膚色絲襪。 (6)女生不限著裙裝或褲裝，以方便行進為原則。 (7)黑色全包皮鞋，建議具防滑效果。
10	單人競速花式餐巾摺疊組(高中職組)	以餐飲外場服勤制服為原則。
11	團體餐檯佈置組(高中職組及大專組)	
12	競速鋪床組(高中職組及大專組)	服裝無限制，以整齊清潔為宜。
13	咖啡拉花組(高中職組及大專組)	應以咖啡師制服為原則(圍裙、背心皆可)。
14	飲品立體雕花組(高中職組及大專組)	
15	精品咖啡手沖萃取組(高中職組及大專組)	以丙級飲料調製規定之服儀或合宜的咖啡師服儀為原則。
16	傳統標準調酒組(高中職組及大專組)	應以調酒師制服為原則 (背心、西裝皆可)。

HAOBANG

捌、各項競賽規章

一、餐飲海報設計組(高中職組)

(一)辦理單位：健行科技大學資訊管理系

(二)宗旨：

健行科技大學資訊管理系以培育專業資訊管理人才為目標，藉由本競賽鼓勵高中職學生運用繪圖軟體完成設計作品，在過程中實際體驗多媒體資訊應用，啟發學習動機探索生涯潛能及未來發展方向。

(三)參賽作品

徵求餐飲業有關的餐廳、菜單、餐點、飲料...等宣傳或促銷之原創設計海報

(四)參賽資格

- 01.限高中職在學學生
- 02.參加作品不得抄襲，並為參賽者原創作品
- 03.每件作品限定為一位參賽學生

(五)參賽方式

- 01.初賽: 請於收件截止日前，將參賽作品電子檔 (jpg 或 pdf 格式) 上傳至報名系統，進行初審，優異作品將被邀請進入複賽。
- 02.複賽: 進入複賽之參賽學生，請於複賽當天，至指定競賽現場，說明設計理念。

(六)收件截止日

自即日起至 112 年 5 月 3 日(三)截止，請至報名系統填寫參賽者資料，並上傳參賽作品。
報名系統：<https://forms.gle/LovxVwAN62ABCPir6>

(七)複賽日期

複賽於 112 年 5 月 13 日(六)上午，在健行科技大學行政大樓四樓 A440 教室舉辦。

(八)評分標準

本競賽依創意概念(40%)、主題契合(20%)、視覺傳達(40%)之原則進行評審，本競賽擇優錄取前三名以及佳作數名，並且頒發獎狀與獎金，以資鼓勵。

- 01.冠軍：1 名、頒給獎狀及獎金 3,000 元。
- 02.亞軍：1 名、頒給獎狀及獎金 2,000 元。
- 03.季軍：1 名、頒給獎狀及獎金 1,000 元。
- 04.佳作：數名、頒給獎狀及獎品。

※ 依據中華民國贈與稅法規定每人單次得獎獎項市價超過新台幣 1,000 元 (含) 以上者，主辦單位將依法申報得獎人所得。

※ 如有相關競賽問題，請與 03-4581196#7301 江小姐連絡，或 Email 至 im@uch.edu.tw

二、創意義大利麵組(高中職組&大專職業組)

(一) 競賽人數與限制：

01. 每科/系不限組數報名，每隊由 2 名選手組成
02. 每場至多 12 隊同時競賽。
03. 本組競賽名額：高中職組 24 隊；大專職業組 24 隊。

(二) 競賽所需器具：

- 01.大會提供展示桌，長 45cm x 寬 40cm(以實際現場所提供規格為準)；參賽選手需自行準備展示設置及裝飾，以及所須食材與碗盤。
- 02.競賽主辦單位現場提供之器材參考如下表，若不敷參賽者使用者，請自行攜帶。

編號	器材名稱	編號	器材名稱	編號	器材名稱
01	西餐4口爐檯(瓦斯母火)&抽油煙機	02	嵌入式電磁爐1式(2口)	03	明火烤箱(2組共用1台)
04	工作臺水槽1式(含過濾水龍頭&冷熱水龍頭&洗碗精&菜瓜布&鋼絲刷)	05	砧板X4(綠、紅、藍、白)	06	層架工作台1式
07	抹布4條~ 白色X2 黃色X2	08	西餐醬煮鍋X4、不鏽鋼平底鍋X2、中式炒鍋X1、大雙耳湯鍋X1、小雙耳湯鍋X1	09	配料皿(不鏽鋼露盆x1、打蛋盆x3、中配菜盤x3、小配菜盤x3、中馬碗x3、小馬碗x3)
10	刀架(27cm西餐刀x1、拍肉器X1、打蛋器X1)	11	器具盤(湯勺X1、平煎鏟X1、小湯匙X1、去鱗器X1、短夾X1、長夾X1、240g量杯X1、削皮刀X1)	12	其他:三角過濾器X1、漏勺X1、不鏽鋼4面刨絲器X1、醬汁盅X2
13	蒸烤箱X3(全參賽者共用)	14	冰箱&冷凍(參賽者依照現場需求由工作人員協助使用)	15	製冰機X1(全參賽者共用)

(三) 競賽內容與方式

- 01.烹調 2 款義大利麵，每款各 2 盤(1 盤評審評分、1 盤展示)，每盤 1 人份。

(1)指定義大利麵 1 款

以直麵(Spaghetti)烹調 1 款創意義大利麵菜餚，共 2 盤(1 盤評審評分、1 盤展示)。每盤 1 人份，佐以肉類或海鮮、蔬菜、香料、烹調用酒...等食材烹調，以西式、亞洲式或其他國度的風味義大利麵料理，搭配式當器皿、盤飾、配色呈現。

(2)創意義大利麵 1 款

以其他種類(不同於直麵 Spaghetti)義大利麵烹調 1 款創意義大利麵菜餚，共 2 盤(1 盤評審評分、1 盤展示)。每盤 1 人份，佐以肉類或海鮮、蔬菜、香料、烹調用酒...等食材烹調，以西式、亞洲式或其他國度的風味義大利麵料理，搭配適當器皿、盤飾、

配色呈現。

(四)競賽方式說明:

01. 競賽當天選手須穿著整齊廚師工作服，且依照賽程表(報名截止後依照實際參賽人數制定賽程表)參賽，每一場次競賽計時開始時遲到或未到者喪失比賽資格，不予計分。
02. 食譜(無指定格式)連同提供評審評分菜餚一起呈現，未交食譜者扣該道義大利麵成績5%。
03. 每道義大利麵作品個別計分，總分 200 分(指定義大利麵 100%·創意義大利麵 100%)。
04. 競賽中所有使用之各項食材可以先洗滌與切割，麵糰或高湯亦可事先準備，但是不得事先加熱烹調與調味。
05. 競賽中所有使用之食材必須為可食性以及符合食品法規，使用不符規定食材者由專業評審團隊註明原因並且不給予該道義大利麵料理計分。
06. 展台由參賽者現場布置，並且視評審評判需求講解介紹自己的作品。
07. 競賽時間(包含菜餚烹調製作與展台佈置)共 35 分鐘，35 分鐘內未完成出菜而逾時者不計分。
08. 善後清潔與場地復原 10 分鐘，包含在衛生安全評分內，未完成清潔者由評審依照現場情況扣分。

※ 參賽者如違反以上規則將取消參賽資格。

(五)競賽流程表

創意義大利麵組【高中職組 第1場次】		
時間	內容	備註
8:30	完成報到&檢錄 *注意事項說明	服儀著裝
8:50	選手入場	競賽場地說明
9:00~9:35	現場料理競賽	時間計時35分鐘
9:35~9:45	選手善後清潔與場地復原	時間計時10分鐘
9:35~10:00	專業評審團隊評分	評分後撤離餐盤
創意義大利麵組【高中職組 第2場次】		
10:00	完成報到&檢錄 *注意事項說明	服儀著裝
10:20	選手入場	競賽場地說明
10:30~11:05	現場料理競賽	時間計時35分鐘
11:05~11:15	選手善後清潔與場地復原	時間計時10分鐘
11:05~11:35	專業評審團隊評分	評分後撤離餐盤

創意義大利麵組【大專職業組 第1場次】		
時間	內容	備註
12:30	完成報到&檢錄 *注意事項說明	服儀著裝
12:50	選手入場	競賽場地說明
13:00~13:35	現場料理競賽	時間計時35分鐘
13:35~13:45	選手善後清潔與場地復原	時間計時10分鐘
13:35~14:00	專業評審團隊評分	評分後撤離餐盤
創意義大利麵組【大專職業組 第2場次】		
14:00	完成報到&檢錄 *注意事項說明	服儀著裝
14:20	選手入場	競賽場地說明
14:30~15:05	現場料理競賽	時間計時35分鐘
15:05~15:15	選手善後清潔與場地復原	時間計時10分鐘
15:05~15:35	專業評審團隊評分	評分後撤離餐盤

(五) 評分標準:

每道義大利麵作品個別計分，總分 200 分(指定義大利麵 100%，創意義大利麵 100%)。

評分項目	分數比例	評分重點
烹調技巧	30%	義大利麵與食材運用，烹調手法，取量
味道	30%	風味&調味&口感
創新與實用	20%	創作性&價值感&符合市場需求
衛生安全	10%	依食品製作安全規則&善後清潔&場地復原
整體美感	10%	桌卡、展示台、成品美感

(六) 獎項內容:

除可獲得第 10 頁大會獎項之外，創意義大利麵組另提供以下獎項。

01. 【大專職業組】冠軍隊伍(1 組 2 名)，可獲得由 ICIF 義大利國際廚藝學院所贊助、價值 1500 歐元之義大利校本部 1 週「義式烘焙課程」。以上獎項僅供申請參與課程使用，不可兌換現金。

* 「義式烘焙課程(Italian Bakery Course)」：理論教學、課堂操作共 5 天 (週一至週五，9AM~18:00PM)。學費：1500 歐元 (含食宿、專業廚師服、上課所需的教材和原料)。完成課程及考試後可取得 ICIF Bakery Course 結業證書。

02. 【大專職業組】冠、亞、季軍隊伍將獲得 ICIF 大中華區辦事處贊助之葡萄酒 2 瓶/組。

03. 【高中職組】冠、亞、季軍隊伍將獲得 ICIF 大中華區辦事處贊助之 6 年期巴薩米克醋 2 瓶/組。

三、水果切盤組(高中職組)

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每隊由 1 名選手組成
- 02.本組競賽名額：高中職組 30 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具與材料：

- 01.請選手自備刀具、盤子及非水果類裝飾物等，盤子大小、數量及材質無限制。
- 02.大會提供每位參賽者以下器具與材料。
 - (1)工作臺1張(180*60CM)，砧板1張，抹布2張。
 - (2)食材：柳丁2顆，蘋果2顆，奇異果2顆，芭樂1顆，葡萄20顆
(葡萄黑色，奇異果綠色，芭樂一般的，蘋果紅色)。

(三) 競賽方式：

- 01.參賽選手需在20分鐘內完成水果切盤**1盤**。
- 02.選手必須使用主辦單位所提供的水果完成作品，主題不限，由選手自由發揮。
- 03.比賽前清洗時間10分鐘，只可以清洗食材，不能進行任何有關食物的準備工作。所有去皮，切割，剪裁等工作，必須於比賽正式開始後進行。
- 04.可攜帶非水果類裝飾物配件入場，但不可超過主體。

(四) 評審內容：

清潔衛生	刀工運用能力	切雕專業技術	拼盤組合技術	服儀態度	時間
20%	20%	20%	20%	10%	10%

※若遇同分時，則以刀工、衛生分數高低順序排名。

【水果切盤組】常見 Q&A

Q1：水果切盤是否有規定多少人份？

A1：無規定。

HAOBANG

四、廚藝展示組(高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每科/系不限組數報名，每隊由 1 名選手組成
- 02.本組每項競賽名額：高中職組 20 隊；大專組 20 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

大會提供展示桌，長 60cm x 寬 60cm(以實際現場所提供規格為準)；參賽選手需自行準備展示設置及裝飾，以及所須食材與碗盤。

(三)競賽內容與方式

1.Appetizers 開胃前菜組

- 01.不同款的 2 種-1 熱(熱菜冷展)&1 冷(冷菜冷展)，每種 1 人份、每種 1 盤。
- 02.需搭配適宜配菜、醬汁與裝飾，以冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現。
- 03.內容物標準參考:主體約 60~100 公克(±10%)、配菜裝飾或醬汁約 15~30 公克(±10%)，整盤約 80~120 公克(±10%)。
- 04.內容物均必須上食用膠(油炸物與烘烤麵點除外)
- 05.展示範圍：長 60cm×寬 60cm(以實際現場所提供規格為準)。

2.Main Course 主菜組

- 01.不同款的 2 種，每種 1 人份、每種 1 盤。
- 02.需搭配適宜蔬菜與澱粉配菜、醬汁和裝飾，以熱菜冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現。
- 03.內容物標準參考:主體約 140 公克(±10%)、澱粉配菜約 45 公克(±10%)、蔬菜配菜約 45 公克(±10%)，整盤約 250 公克。
- 04.內容物均必須上食用膠(油炸物與烘烤麵點除外)
- 05.展示範圍：長 60cm×寬 60cm(以實際現場所提供規格為準)。

(四)競賽說明

- 01.選手須穿著整齊廚師工作服參賽。
- 02.競賽當天上午 8:30 開始報到，9 點至 11 點前各參賽選手必須完成所有擺設及展示，11 點至 12 點所有非評審與工作人員必須離開競賽會場內，由評競賽專業審進行評分作業。所有展品須展示至下午 3 點，在此之前不可移動作品(依照競賽活動當天實際情況宣布或調整撤展時間)。
- 03.可於比賽當天由助理協助設置競賽展品，但僅限於幫助擺設。

- 04.競賽當天需繳交食譜(無指定格式；食譜隨展檯一同呈現)，未繳交或食譜不完整者由評審依照實際情況扣分。
- 05.由參賽者現場佈置與呈現，並且視評審評判需求與否邀請參賽者講解介紹自己的參展品。
- 06.評審過程中，參賽者與作品不得揭露其校名、單位名稱或 LOGO。
- 07.除特別要求外，參賽展示品每道需為一人份，另醬汁也要一併展示。無須提供裁判試吃的樣品。
- 08.所有展品皆以可食用的食材製作，菜餚作品必須上吉利丁，並符合現代餐廳實用性。
- 09.因個人遲到未能於上午 11:00 前完成作品之參賽者喪失比賽資格。
- 10.參賽者場地復原與清潔列入評分標準中。
- 11.主辦單位不負責保管個人財物，敬請個人妥善保管。

※ 參賽者如違反以上規則將取消參賽資格。

(五)評分與審核基準

比賽項目	審查標準	分數	評分內容
1. Appetizers 開胃前菜 2. Main Course 主菜	菜單/味道&色彩	0-20	* 食材調配 * 廚藝應用能力 * 主副餐色香味調和
	難易度/獨創性	0-20	* 藝術性 * 難易度及完成度
	實用性/市場性	0-20	* 符合現代生活、操作比便利性 * 視覺美觀度
	製作過程專業度	0-20	* 製作方式的正確性與經濟性 * 作品展示 * 現場環境清潔度
	表現/飲食量	0-20	* 主題性 * 正確的菜餚內容比例 * 整體的平衡與協調

※若有同分狀況時，以菜單味道/色彩、難易度/獨創性、實用性/市場性、製作過程專業度分數等高低順序排名。

(六)獎項內容

除可獲得第 10 頁大會獎項之外，廚藝展示組另有以下獎項。

【高中職組】、【大專組】冠、亞、季軍，將各獲得贊助商所提供之刀貝組、廚師工作鞋及醬料調味品。

五、法式烘焙甜點組 (高中職組及大專職業組)



(一) 競賽人數與限制：

01. 每科/系不限組數報名，每隊由 2 名選手組成
02. 每場至多 12 隊同時競賽。(視報名人數調整)
03. 本組競賽名額：高中職組 12 隊；大專職業組 12 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽內容與說明：

比賽規則：

01. 競賽時間 4 小時，製作兩項產品，並包括布置好展台及清潔。
02. 現場製作 16 個《奶油可頌》，限用 500g 麵粉(現場發送)。
 - (1)每個麵糰重 72 ± 2 公克，整形後發酵前須由評審確認重量並記錄。
 - (2)成品組織須有明顯層次，外表須有完整的三層或以上，如圖 1。
03. 現場製作 12 個《巴黎-布雷斯特》
 - (1)須遵守巴黎-布雷斯特的傳統形狀-圓形
 - (2)泡芙餅體直徑 8 ± 2 公分；高 4 公分以上，如圖 2。取 10 個填入慕斯奶油餡料。 10 個完成品+2 個餅體須全部送至展示區。
※ 《慕斯奶油餡》可根據參賽者的選擇進行調味。



圖 1 《可頌》



圖 2 《巴黎-布雷斯特》

(三) 競賽所需材料及器具：

01. 作品所需材料：

- (1) 可頌：麵粉及無鹽發酵奶油片由主辦單位準備，現場發送。老麵與材料材料可自行秤好帶來，當天在比賽現場打麵團、裹油、摺疊、發酵、烘焙至完成作品。可機器壓延或手擀。
- (2) 巴黎-布雷斯特：材料可自行秤好帶來，泡芙餅體與餡料全程現場製作。

02. 器具

- (1) 選手自行準備：計時器、溫度計、擠花嘴、請自行準備展台及展示容器。
- (2) 大會提供之器具
 - a. 丹麥機兩台(共用)
 - b. 提供每組選手：

桌上型小攪拌機 (容量 3 公升-限巴黎-布雷斯使用)、電子秤、烤盤*3、涼架*1、不銹鋼碗*8(用於稱重和混合)、擀麵杖 60 公分*1、牛刀*1、小刀*1、麵粉刷*1、刷子*1、切麵刀*1、60cm 鐵尺*1、量杯*1、打蛋器*1、塑膠刮板*2、塑膠刮刀、烘焙紙*2、保鮮膜、拋棄式手套、塑膠袋。

03.指定材料

(1)台灣大食品股份有限公司-台灣大麵粉，如圖 3。

(2)分層奶油片(法國 Grand Femage 無鹽發酵奶油片)，如圖 4。

※麵粉由【台灣大食品股份有限公司】贊助；大會將於各階段報名結束後，統一郵寄給每隊選手 5 公斤高筋麵粉及 2 公斤低筋麵粉至所屬科系辦公室，以供練習使用。

※法國無鹽發酵奶油片，由【台灣原貿股份有限公司】贊助。

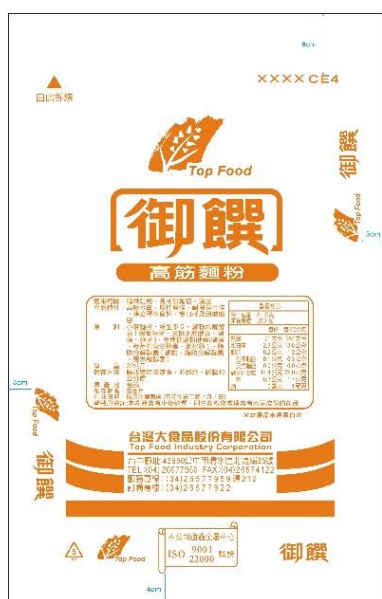


圖 3《麵粉圖片》



法國 Grand Femage 無鹽發酵奶油片

圖 4《分層奶油片圖片》

(一) 評分標準

根據以下專業技術標準和成品進行評審

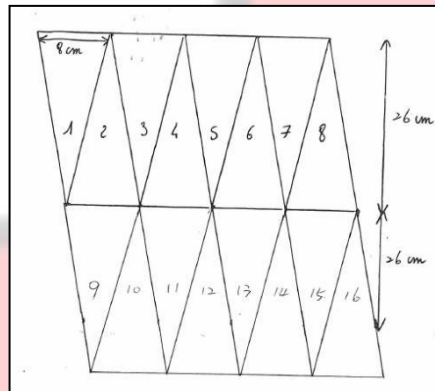
可頌(純奶油)16 個				
揉麵	摺疊	裁切	烤前準備	烘烤
10%	10%	10%	10%	10%
成品外觀 (顏色、形狀、層次、味道)		遵守比賽規則要求	作業流程管理及衛生	
30%		10%	10%	

註：同分者，則依上列評分項目依序比。

巴黎-布雷斯特 12 個

泡芙餅體	慕斯奶油餡	創意	烘烤 (規律及質地)	外觀及味道	作業流程管理及衛生
20%	20%	15%	15%	20%	10%

註：同分者，則依上列評分項目依序比。



麵團擀壓 參考圖

【參考配方】

【經典奶油可頌】 參考配方		【老麵麵糰】 參考配方	
成份	量	原料	量
麵粉	500 克	麵糰製作	
牛奶	250 克	麵粉	115 克
鹽	10 克	水	85 克
酵母	25 克	酵母	2.5 克
糖	50 克	鹽	2.5 克
奶油	50 克		
老麵麵糰	100 克		
分層奶油	250 克		
蛋黃	1 piece		

六、主題蛋糕展示組(高中職組及大專組)



(一)競賽人數與限制：

01. 每科/系無限制報名人數，每隊由 1名選手組成。
02. 本組競賽名額限制為：高中職組 40 隊；大專組 30 隊。(視報名情形調整)

(二)競賽內容與說明

01. 為靜態展示比賽，本次主題為【母親節】。
02. 參賽者可選擇以下其中一款項作為參賽展示。

1.慕斯蛋糕 2.常溫蛋糕 3.鮮奶油蛋糕

指定材料：上述3品項皆需使用【巧克力】，依配方比例佔整體20%以上

03. 由於比賽型態為現場展示，產品需要長時間存放和長途運輸，故針對產品呈現需要自行衡量保溫狀況。
04. 請選手於競賽當天攜帶事先完成之作品兩件。
第一件，完整作品，展示用
第二件，無須裝飾，評審試吃用
05. 選手需於檢錄時繳交配方表比例與作法3份，A4大小，格式不拘。
06. 請自備展台佈置用品至現場佈置展示，並設置菜卡說明做法與設計理念。
每位選手的展示空間為寬30cm*長30cm。

(三)競賽說明

01. 競賽當天流程如下：
報到：上午 10：00~ 11：00
擺設：上午 11：00~ 12：30
評分：上午 13：00~ 14：30
所有展品須展示到下午 3 點，在此之前不可搬動。
02. 展示之參賽作品，請勿使用任何顯示其學校名稱、個人或品牌資訊之裝飾，以確保評審在評選過程中的公正性，違者將視為無效作品。(評分完成後，方可擺放)。
03. 評審只針對完整的參賽作品外觀和試吃主體蛋糕進行評分。
04. 比賽結果遵照評審評選成績發布，參賽選手不得提出任何異議。
05. 除了競賽展示期間，參賽者須自行妥善保管作品，大會不負責參賽作品之安全。當天競賽展示完畢，作品須自行處理完畢。

HAOBANG

(四)評分標準：

技巧和難度 (產品技術性)	外觀及整體表現 (主題)	味道及口感層次 (創意性)	商業可行性 (觀眾喜愛、成本控制)
25%	35%	30%	10%

※ 同分者，則依上列評分項目之比重分數評選。

(五)贊助品-鮮奶油之領取

選手於系統報名並繳費後，可在報名系統查詢是否完成報名。完成報名者請於 4 月 10 日起至 5 月 13 日止，截圖顯示「主題蛋糕組報名成功訊息」，至全台經銷商免費領取【台灣原貿(股)公司法國原裝艾樂歐鮮奶油】一瓶。



(六)獎項內容

除可獲得第 10 頁大會獎項之外，主題蛋糕展示組另有以下獎項。冠、亞、季軍隊伍，免費獲得【台灣原貿專業烘焙課程】(價值 5000 元)上課乙次。

(艾樂歐鮮奶油 35% 圖例)

台灣原貿(股)公司法國原裝艾樂歐鮮奶油】各地經銷商如下：

NO	經銷商名稱	地址	聯絡電話
1	棋美點心屋烘焙食品原料	台北市大安區復興南路二段 292 號	02 27375508
2	全國食材廣場有限公司(南長興店)	桃園市蘆竹區長興路四段 338 號	03 3225820
3	裕軒食品-台中北屯分公司	台中市北屯區昌平路二段 20-2 號	04 24211905
4	鴻海烘焙食品材料(中壢店)	桃園市中壢區延平路 448 號	03 425 5030
5	鴻海烘焙食品材料(永春店)	台中市南屯區永春東路 800 號	04 23825489
6	鴻海烘焙食品材料(中清店)	中市北區中清路一段 292 號	04 22061810
7	國秀食材量販	雲林縣斗六市大學路一段 546 號	05 5320595
8	永誠行	彰化縣彰化市建國南路 109 巷 107 弄 68 號	04 7243927
9	永昌食品原料	台南市東區長榮路一段 115 號	06 2377115
10	旺來昌(公正店)	高雄市前鎮區(離仔內)公正路 181 號	07 7135345
11	旺來昌(博愛店)	高雄市左營區博愛三路 466 號	07 3453355
12	旺來昌(右昌店)	高雄市楠梓區壽豐路 385 號	07 3012018
13	旺來昌(鳳山店)	高雄市鳳山區國泰路一段 140 號	07 7105789
14	旺來昌(內埔店)	屏東縣內埔鄉內田村廣濟路 1 號	08 7784289

七・創意披薩組(高中職組及大專組)



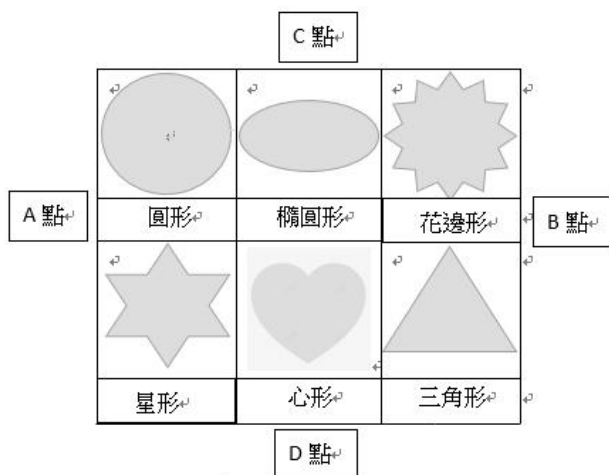
(一) 競賽人數與限制：

01. 每科/系無限制報名人數，每隊由 1 名選手組成。
02. 本組競賽名額限制為：高中職組 36 隊；大專組 24 隊。(視報名情形調整)

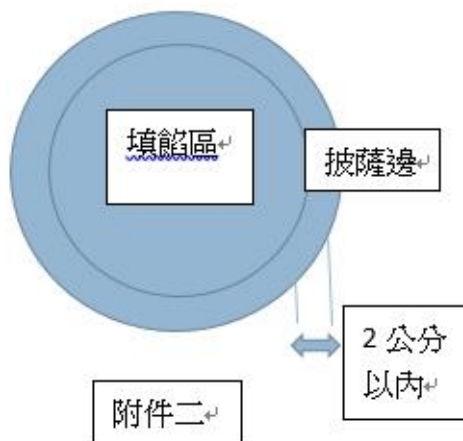
(二) 競賽內容與說明

1. 比賽規則

01. 競賽時間：120 分鐘
02. 需現場製作麵團(可自備老麵)。
03. 厚皮披薩麵團限用 500 公克、薄皮披薩麵團限用 450 公克。整型前須請工作人員確認麵團重量並記錄後由選手簽名。
04. 數量：共 3 個
 - (1) 厚皮披薩一個，鹹口味。
 - (2) 薄皮披薩兩個，甜口味，其一展示用，其二 7 吋一個，評審試吃用。
05. 厚皮披薩須為圓形；薄皮披薩可自創形狀
06. 製作尺寸：厚皮與薄皮皆以直徑 30 公分為標準。
 - (1) 產品大小之評分項以直徑 30 公分為最高分，以此類推。
 - (2) 薄皮披薩
因應形狀創意變化，任何圓形之變化。如下圖【附件一】。
尺寸：橫向 A 點到 B 點為 30 公分，縱向 C 點到 D 點不得小於 15 公分
 - (3) 厚皮披薩-厚度規定：如下圖【附件二】。
外圍較厚的餅皮剖面要 1.5~2 公分以上
中間填餡區餅皮厚度 0.5~1 公分
餅體邊緣寬 2 公分以內



附件一



附件二

07.成品

- (1)選手須將厚皮披薩平均切成 8 等份，取其中 2 等份分裝 4 盤送交評審室供評審試吃；其餘部份的披薩送至展示區供評審評分。
- (2)薄皮披薩為保持完整性，只分切 7 吋薄皮披薩供評審試吃。

(三)競賽器具與材料

01.大會提供披薩麵團材料：

高筋麵粉、低筋麵粉、奶粉、糯米粉、樹薯澱粉、即發酵母、糖、鹽、植物油、水、冰塊。
(手粉：杜蘭小麥)

●指定材料：台灣大食品股份有限公司【御饌 1 高筋麵粉】、【明白 1 低筋麵粉】(如圖)。

※本競賽麵粉由台灣大食品股份有限公司贊助。提供選手練習用之高筋麵粉3公斤及低筋麵粉1公斤，大會將於各階段報名結束後，統一郵寄送至選手所屬單位辦公室，以供練習使用。

02. 選手自備材料：內餡與風味材料

03. 大會提供器具設備如下：

提供每組選手：單爐烤箱、發酵箱、冷藏和冷凍冰箱、電子秤、12 吋派盤 2 個、7 吋派盤 1 個、涼架 1 個、不銹鋼碗 8 個(用於秤材料和混合)、擀麵棍 60cm1 支、30cm1 支、牛刀、1 支、滾輪刀 1 支、麵粉刷 1 支、刷子 1 支、小湯匙 1 支、叉子 1 支、切麵刀 1 個、60cm 鐵尺、量杯、打蛋器、塑膠刮板、塑膠刮刀。

※ 選手請自行準備展台物品、兩個披薩紙盒呈裝披薩至展示區供評分。

※ 選手可自備溫度計或溫度槍、計時器入場比賽

(四)競賽說明

01. 競賽當天流程如下：

- (1)報到：上午 08：00~
- (2)檢錄：每場次比賽前 20 分鐘，請繳交第 31 頁【著作財產權同意書】及作品菜卡。
- (3)就定位準備 10 分鐘
- (4)競賽時間

【高中職組】

第一場 09：00~11：00

第二場 10：30~12：30

第三場 12：00~14：00

【大專組】

第四場 13：30~15：30

第五場 15：00~17：00

02. 展示之參賽作品，請勿使用任何顯示其學校名稱、個人或品牌資訊之裝飾，以確保評審在評選過程中的公正性，違者將視為無效作品。

03. 評審只針對完整的參賽作品進行評分。

04. 菜卡內容(A4 大小)

請準備兩份，一份檢錄時繳交，一份擺放展示區。需包含以下項目。

- (1) 選手編號
- (2) 品名
- (3) 麵團配方
- (4) 食材表與想呈現的風味介紹
- (5) 形狀介紹

(五) 評分標準

披薩上色完成度與餅皮口感	餅皮大小跟形狀	餡料分佈均勻度及風味平衡	披薩厚度	作業流程管理及衛生
25%	25%	25%	15%	10%

※ 同分者，則依【披薩上色完成度與餅皮口感】、【餅皮大小跟形狀】、【餡料分佈均勻度及風味平衡】、【披薩厚度】、【作業流程管理及衛生】順序之依序比。



指定材料：麵粉圖示

HAOBANG

著作財產權授權同意書

立契約人_____（以下簡稱乙方）參與健行科技大學（以下簡稱甲方）承辦「健行好棒盃餐旅技能全國公開賽【創意披薩組】」活動，茲同意無償將參賽作品之著作財產權授與甲方永久使用，約定條件如下：

1. 授權標的與範圍：

- (1)「健行好棒盃餐旅技能全國公開賽」照片、創作理念等資料。
- (2)甲方享有乙方著作財產權之參賽作品發行、出租、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開傳輸、公開發表之；並擁有得獎作品財產權之所有權利。

2. 授權內容：

- (1)網路公開傳輸：文字、照片、等之線上閱覽、觀看及公開發表等。
- (2)節錄與不同格式重製，以呈現授權著作內容。
- (3)製作光碟以提供後續研究及公開播送等。
- (4)紙本印刷列印：印製食譜教材、比賽活動用途等。

3. 權利擔保：

乙方保證本人為著作創作人，未將本著作專屬授權予其他法人或自然人。本授權於授權範圍外不影響著作人對原著作之著作權及衍生著作權，並得為其他之授權。立授權書人保證授權使用之作品及相關資料，並無侵害他人智慧財產權、隱私權之情事，如有侵害他人權益及觸犯法律之情事發生，乙方自行負責一切法律責任，甲方一概無涉。

此 致 健行科技大學

立同意書人：_____【請中文正楷簽名】

身分證字號：_____

聯絡電話(手機)：_____

地 址：_____

監護人：_____【未成年人須請監護人簽名】

關係：_____

中 華 民 國_111_年____月____日

（請列印填寫後，於競賽當天檢錄時與菜卡一起繳交）

八、托盤技能組(高中職組及大專組)

(一)競賽人數與限制：

- 01.高中職組每科限 4 隊報名；大專組每系限 3 隊報名；每隊由 3 名選手組成。
- 02.每場至多 8 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 40 隊；大專組 24 隊。(視報名情形調整)

(二)競賽所需器具：

請參賽選手自行準備服務餐巾，其他相關設備、道具均由大會提供。

- 01.服務餐巾不限材質(紙質除外)、顏色及尺寸。
- 02.服務餐巾請配掛於持托盤之手肘。
- 03.儀容與衛生說明：詳見「評分內容」之服裝與儀容之評分標準。

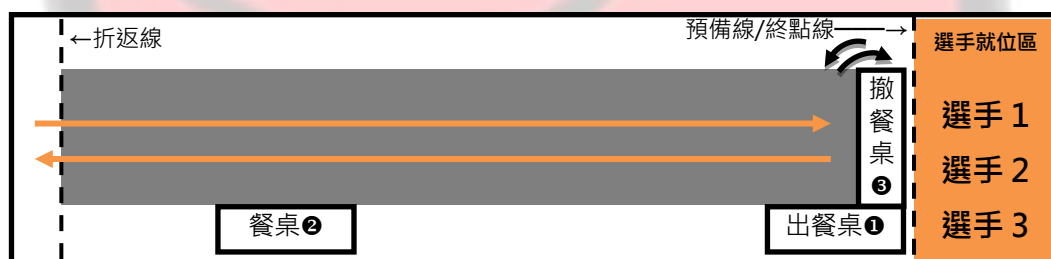
(三)競賽內容與說明：

01.送餐內容：

- (1)冷水壺(內含冷水 1500ml)× 1 壺
- (2)高腳水杯×4 杯 (每杯容量約 300ml)
- (3)示意圖如右圖。



02.競賽路線示意圖：



(競賽場地如上圖灰色區域所示，長 25 公尺×寬 2 公尺)

03.任務說明：

去程於出餐桌①拿取托盤並將托盤上手後，再將送餐內容置於托盤上，往前走至餐桌②，將空水杯放置餐桌②指定位置，並執行倒水勤務(約九分滿、270ml)，再走至折返線繞過標示牌返回；回程將餐桌②水杯收回，放置於撤餐桌③指定位置。

(四)競賽流程說明：

01.競賽開始前：

- (1)比賽開始前 10 分鐘，請各參賽隊伍至所屬【選手檢錄區】準備，賽前將由大會工作人員統一帶入競賽區域。
- (2)參賽選手入場後，請至【選手就位區】就定位，依指示請選手 1 檢查器具有無問

題(1 分鐘)。

02.競賽過程：

- (1)步驟一：參賽選手於【選手就位區】就定位。
- (2)步驟二：大會司儀唱名各走道隊名。
- (3)步驟三：鳴槍，競賽開始。(計時開始)
- (4)步驟四：參賽選手自出餐桌拿取托盤，依【送餐內容】及【工作任務】準備托物並執行任務(請參考前述任務說明)，出發時不需要按撤餐桌上的【叫人鈴】。
- (5)步驟五：選手 1 完成所有動作後按下撤餐桌上的【叫人鈴】，選手 2 出發。選手 1 請退回預備線後之選手就位區。
- (6)步驟六：選手 2 及選手 3 重複步驟四至步驟五。
- (7)步驟七：選手 3 完成所有動作按下【叫人鈴】跨越【終點線】計時終了。

03.競賽結束：

- (1)每場競賽結束後，將由大會統一集合帶離競賽區域，完成比賽之隊伍請於【選手就位區內】聽從大會指示離場，未通知離場前，請勿擅自走動或影響他人競賽。
- (2)依照評分標準計分，3 名選手分數加總後則為該隊伍之成績。

04.托盤使用方法：

- (1)托盤技巧：腰托。
- (2)托盤形式：16 吋圓形托盤。
- (3)托盤使用以參賽選手使用習慣為原則，不限制左手或右手。
- (4)托盤姿勢：
 - a、手掌張開置於托盤重心點。
 - b、杯具過重時，可以用手肘支撐。
 - c、托盤高度約在腰部上方，手臂與手肘呈現 90 度。
 - d、示意圖如右圖。



05.競賽過程注意事項：

- (1)競賽開始前，經該區評審發現有選手提前進行之情形，整場競賽重新計時，從頭開始。
- (2)競賽進行中若發生托物掉落等狀況，請繼續走完全程。大會將安排清潔人員完成場地清潔。
- (3)競賽過程中，參賽選手應隨時注意其他走道選手之動向，其他走道之參賽選手若因非惡意及非故意因素影響比賽(例如旁邊參賽選手之托物摔落至自己的競賽跑道等)，競賽將持續進行，不予中斷或重新計時。
- (4)敬請各位參賽選手注意競賽之安全。

(五)評分標準：

- 01.採【缺失扣分】：評審檢視操作過程及完成後結果，缺失處予扣分，該項分數扣完為止，同一動作、過程與成品呈現之錯誤不重複紀錄扣分。

02.每隊滿分 100 分。

參賽隊伍得分=(3 位參賽選手【托盤姿勢及平穩度】、【上餐禮儀】、【安全與衛生】、【正確度】、【服裝儀態】平均得分)+(完成時間得分)。

03.名次依照得分高低排列；如遇同分，則參酌項目依序為：托盤姿勢及平穩度→上餐禮儀→安全與衛生→正確度→完成時間→服裝儀態。

04.若有棄權者由成績次佳者遞補。

05.評分內容：

評分項目	%	說 明
托盤姿勢及平穩度	25	托盤姿勢、行進儀態/取物姿勢、行進平穩度、托物是否掉落地面
上餐禮儀	15	眼神接觸、上餐專業度、專業招呼用語
安全與衛生	20	餐具、桌面的整潔度
正確度	15	托物內容之正確度、餐具擺設、水杯水量、歸位是否符合規定
完成時間	15	競賽完成之時間： 1.競賽時間計時以各跑道助理評審手中之計時器為準 2.終點設立定點攝影，做為參照依據 3.如完成時間對照表
服裝儀態	10	依參賽者整體造型為評分標準 請著學校統一制服或餐廳服務基本服裝，並配掛餐巾

06.時間對照表：

時 間	分 數(分)
≤3 分	15
3 分~3 分 20 秒	11
3 分 20 秒~3 分 40 秒	7
3 分 40 秒~4 分	3
超過 4 分 01 秒	0

07.凡違反下列重大違規事項，全隊總分扣 10 分：

- (1)違反公平原則，鳴槍前提前進行 (違規一次記警告乙次，違規兩次全隊總分扣 10 分，違規三次取消該隊競賽資格)。
- (2)競賽過程身體未確實繞過折返點。
- (3)競賽過程跨越至他人競賽跑道。
- (4)非競賽時間，擅自跨越預備線。
- (5)未依照競賽流程確實完成動作。

舉例：未將托物放於指定位置即按下叫人鈴，交棒至下位選手。

【托盤技能組】常見 Q&A

Q1.請問報名系統之選手資料填寫順序，是否等於選手出場順序？

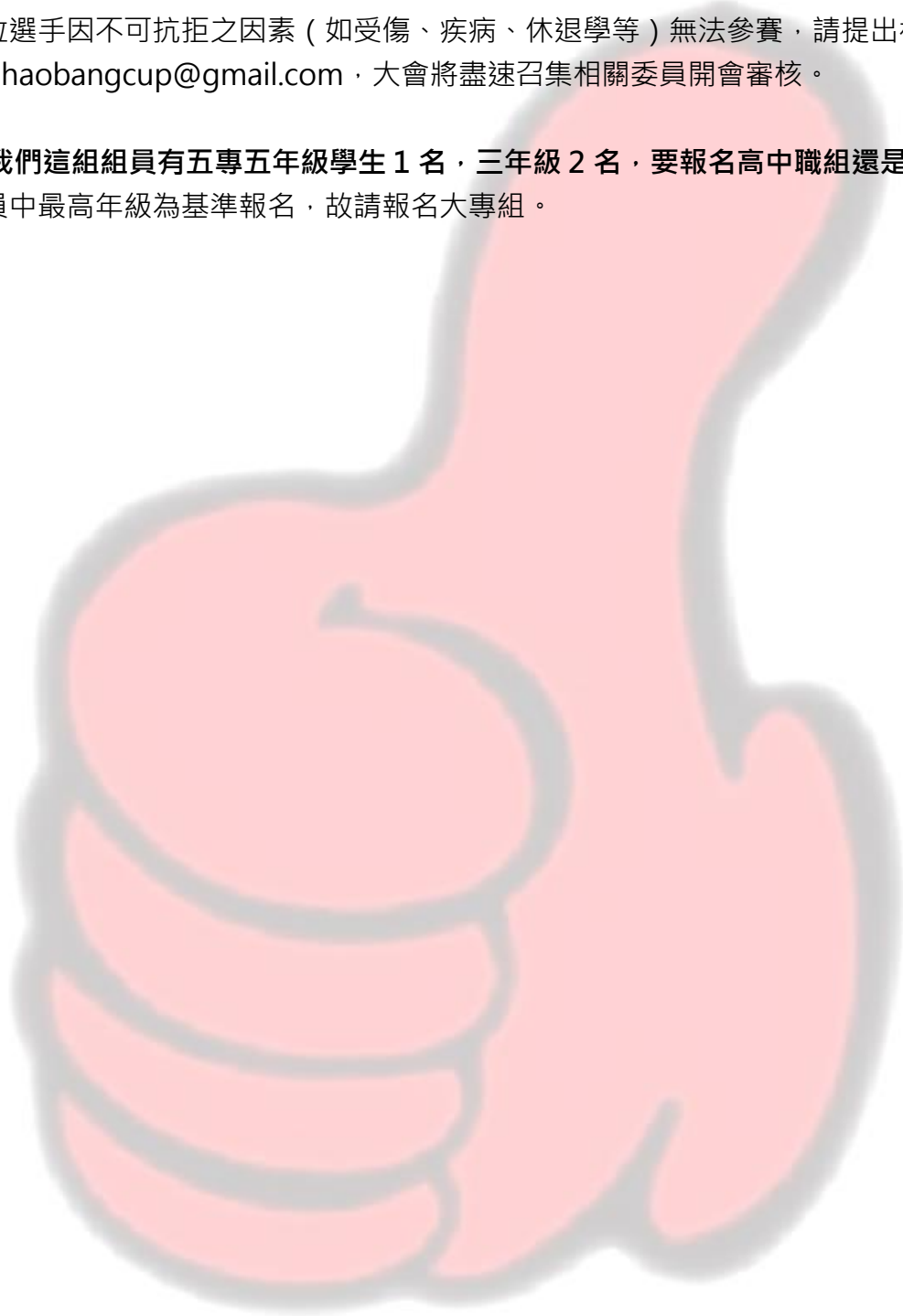
A1.不等於，各隊伍可自行決定出場順序，並於競賽開始前依序排列。

Q2.請問想更換其中一位選手怎麼辦？

A2.若某位選手因不可抗拒之因素（如受傷、疾病、休退學等）無法參賽，請提出相關證明，寄至 haobangcup@gmail.com，大會將盡速召集相關委員開會審核。

Q3.請問我們這組組員有五專五年級學生 1 名，三年級 2 名，要報名高中職組還是大專組？

A3.以隊員中最高年級為基準報名，故請報名大專組。



HAOBANG

九、單人競速花式餐巾摺疊組(高中職組)

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每科限 5 隊報名，每隊由 1 名選手組成。
- 02.每場至多 7 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：35 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請選手自行準備餐巾與作品呈現所需之杯盤等器皿。

大會提供：

- 01.長餐檯(180×60×75 公分)二張，供參賽選手操作及展示使用。
- 02.白色長檯布一條(選手可自備)。

(三) 競賽內容：計時 300 秒完成不同款式餐巾摺疊，雷同款式將不予計分。

(四) 競賽說明：

- 01.參賽選手須在 300 秒內完成適合擺設於餐桌或餐檯之花式餐巾。
- 02.口布折疊方法及步驟順序 90%相同，皆視為雷同款式將不予計分。
- 03.餐巾由選手自行準備與整燙且不得有折痕，其規格依勞委會餐服檢定之備品規定為標準；大會不提供杯盤等器皿。

(五) 評分標準：

成品數量	成品美觀	服儀/衛生
40%	40%	20%

- 01.採得分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
- 02.每隊滿分 100 分。
- 03.名次依照得分高低排列。同分參酌，依序以成品數量、成品美觀、服裝/衛生。

【單人競速花式餐巾摺疊組】常見 Q&A

Q1.請問餐巾是否有規定材質、尺寸與顏色？

A1.質料：以棉質為主 尺寸：56cm × 56cm (±2cm) 顏色：不拘

Q2.請問可以使用橡皮筋、鐵絲等外力固定成品嗎？

A2.可以。

Q3.請問需要戴手套嗎？

A5.由選手自行決定，大會無規定。

Q4.請問餐巾摺疊組的成品展示，能否帶紙箱或是小型層架去作成品的擺設呢？

A4:可以。

十、團體餐檯佈置組(高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

- 01.高中職組每科限 4 隊報名，大專組每科/系限 2 隊報名，每隊由 2 名選手組成。
- 02.每場至多 7 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 35 隊；大專組 7 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請選手自行準備搭配營造氣氛之餐檯器皿、餐巾及裝飾品；

大會提供每隊：

- 01.長餐檯(180×60×75 公分)一張，操作準備桌(180×60×75 公分)一張。
- 02.白色長檯布一條。(選手亦可自備)

(三) 競賽內容：大會指定以【各國節慶】為主題發想，請參賽選手以各款花式餐巾摺疊，搭配餐廳常見之餐檯裝飾，營造良好的餐廳氣氛。

(四) 競賽說明：

- 01.參賽選手須在 12 分鐘內完成花式餐巾與長餐檯布置。
- 02.須符合大會指定主題且應符合業界餐檯布置之情境。
- 03.花式餐巾至少需有 10 種以上不同折疊款式。
- 04.成品設計說明以單面 A4 紙張大小呈現(無格式規定)，提供評審評分時進行審閱。
- 05.為競賽場地之安全，餐檯佈置區域不提供電源，可以使用蠟燭，但不得點火。
- 06.選手進場後，會有 1 分鐘時間將佈置用具放置於準備桌及鋪設自備檯布。

(五) 評分標準：

情境營造 (符合主題)	整體美感 (美觀創意)	成品設計說明	服儀/衛生	時間掌握
35%	35%	10%	10%	10%

- 01.採得分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
- 02.每隊滿分 100 分。
- 03.名次依照得分高低排列，如遇同分，則參酌依序為：情境營造(符合主題)、整體美感(美觀創意)、成品設計說明、服儀/衛生、時間掌握。

【團體餐檯佈置組】常見 Q&A

Q1.請問一定要圍桌裙嗎？

A1.不一定要圍桌裙，切合主題即可。

Q2.請問可以使用魔鬼氈的桌裙嗎？

A2.可以。

Q3.請問有規定至少使用幾個口布嗎？

A3.有，至少 10 款不同之折疊餐巾。

Q4.請問可以使用橡皮筋、鐵絲等外力固定成品嗎？

A4.可以。

Q5 請問餐臺佈置的裝飾品可以帶自己手工做的裝飾品去嗎？

A5:可以。

Q6:請問團體餐檯佈置的十種口布有需要特別做出紙卡嗎？

A6:沒有特別規定。



HAOBANG

十一、競速鋪床組(高中職組/大專組)

(一)競賽人數與限制：

- 01.每科/系限 3 隊報名，每隊由 2 名選手組成。
- 02.每場至多 3 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 36 隊；大專組 18 隊。(視報名情形調整)

(二)競賽所需器具：

- 01.大會提供每隊：
 - (1) 實習客房標準單人床一張，如下圖「競速鋪床標準示意圖」所示。
 - (2) 標準單人羽絨被一條 + 被套一條
 - (3) 標準羽絨枕二個 (1200 公克一個 + 1000 公克一個) + 枕套二條
 - (4) 計時器一個
02. 報名審核作業完成後，即辦理抽籤決定各參賽者競賽順序，並公告結果於官網。
03. 報名成功者可 EMAIL 或 LINE 預約參觀競賽場地。
04. 預約參觀日期：4 月 17 日(一)至 4 月 20(四)10:00-16:00

(三)競賽內容：

- 01.參賽選手單人負責獨立鋪設單人床一張，必須完整鋪設單人床單一條、單人羽絨被一條、羽絨枕二個。
- 02.鋪設時間採大會提供之計時器計時。
- 03.鋪設成品如下「競速鋪床標準示意圖」所示。

(四)競賽說明：

- 01.競賽預備時間一分鐘，競賽選手進入抽籤後排定之競賽床位進行場地觀察。
- 02.競速鋪床參賽選手在宣布比賽開始時，須自行先按下計時器之後方得以進行鋪床，且在完成鋪設後，回到準備桌上取得計時器後按下停止計時。單人床鋪設樣式以競賽實景圖內之展示為標準。
- 03.競速鋪床未能按下計時器計時，而開始進行鋪床者，以棄權論。
- 04.競速鋪床完成後未能按下計時器停止計時者，以最終按下停止之時間為其競賽時間計算。
- 05.競賽時間 5 分鐘，若已達 5 分鐘而未完成競賽，以淘汰論，不予進行評分。
- 06.競賽評分方式請參照第六項評分標準。
- 07.服裝以參賽者自備為主，唯需符合整潔、旅館專業之形象。

HAOBANG

競速鋪床標準示意圖





(五)比賽流程如下：

競賽前準備	比賽實際操作	評審評分	換場整理
1 分鐘	5 分鐘	5 分鐘	4 分鐘

(六)評分標準：

競速時間	鋪床品質
70%	30%

01.採得分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。

02.每隊滿分 100 分。

03.名次依照得分高低排列，如遇同分，則參酌依序為：競速時間、鋪床品質。

【競速鋪床組】常見 Q&A

Q1.請問可使用自己的布巾嗎？

A1.不得使用自己的布巾。必須統一使用大會提供之布巾進行競賽。

Q2.請問可以找人協助計時嗎？

A2.不可。競賽場地內僅准予當梯次之競賽選手、評審、工作人員進入，任何違反競賽規者將取消競賽資格。

Q3.請問要鋪床罩嗎？

A3.不需鋪床罩或其它裝飾品，僅鋪設床單、羽絨被及枕頭即可。

Q4.請問鋪床時可移動床組或其他傢具嗎？

A4.可以移動，但必須在競賽時間（5分鐘）內回復原位，評分以回復原位狀態為評分標準，未回復原位則由評審視情況評定，將影響「鋪床品質」之分數。

Q4.請問床裙要鋪嗎？床裙會影響分數嗎？

A4.床裙不需鋪設。唯床裙視為床組一部分，故床裙之最終呈現狀態則由評審視情況評定，將影響「鋪床品質」之分數。

Q5.請問可以使用鋪床工具嗎？

A5. 不可，鋪床動作以徒手完成。



HAOBANG

十二、年輕侍酒師組（高中職組&大專組）

（一）競賽人數與限制：

- 01.高中職組：無限制。每場至多 2 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 02 大專組：無限制。每場至多 2 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 20 隊；大專組 16 隊。(視報名情形調整)

（二）競賽所需器具：

01.選手自備

侍酒師標準正式服裝、口罩、侍酒刀及服務巾（至少兩條）、打火機

02.大會提供相關比賽桌椅、相關杯器皿如下。

- (1) 杯具：葡萄酒杯、水杯、試酒杯。
- (2) 餐巾紙：用來擦拭瓶口和墊在軟木塞的盤子上
- (3) 盤子：用於放置軟木塞使用
- (4) 試酒杯：侍酒師品酒使用
- (5) 換瓶用品：醒酒器、蠟燭與燭台
- (6) 冰桶：放置氣泡酒使用
- (7) 托盤：服務使用

（三）競賽內容與說明

競賽分為初賽及決賽，每位選手須先參加初賽。

初賽項目：紅葡萄酒侍酒師服務。

高中職組取前四名、大專組取前四名進入決賽。

高中職組決賽項目：氣泡酒倒酒服務。

大專組決賽項目：氣泡酒侍酒服務。

●參考書籍：「葡萄酒侍酒師」洪昌維 編著（全華圖書）

01.高中職組

(1)初賽競賽

- a.紅葡萄酒侍酒服務：含開瓶、醒酒、倒酒及侍酒服務，計時 6 分鐘。
- b.標準侍酒禮儀，以男女賓客服勤間之服務動作及侍酒禮儀與儀態為主。

(2)決賽競賽

- a.以氣泡酒開瓶後，整瓶氣泡酒需平均倒入 8 杯高腳香檳杯，計時 6 分鐘。

02.大專組

(1)初賽競賽

- a.紅葡萄酒侍酒服務:含開瓶、醒酒、倒酒及侍酒服務，計時 6 分鐘。
- b.標準侍酒禮儀，以男女賓客服勤間之服務動作及侍酒禮儀與儀態為主。

(2)決賽競賽

a.以氣泡酒侍酒服務及服勤，計時 6 分鐘，回應評審問題，計時 8 分鐘。

b.標準侍酒禮儀，以男女賓客服勤間之服務動作及侍酒禮儀與儀態為主。

(四)評分標準：

01.採【缺失扣分】：評審檢視操作過程及完成後結果，缺失處予扣分，該項分數扣完為止，同一動作、過程與成品呈現之錯誤不重複紀錄扣分。

02.滿分 100 分。

成績=【服裝儀態】、【侍酒禮儀】、【服勤】、【安全與衛生】、【正確度】+完成時間得分。

03.名次依照得分高低排列。

04.同分參酌：服勤→侍酒禮儀→正確度→安全與衛生→完成時間→服裝儀態。

05.若有棄權者由成績次佳者遞補。

06.評分內容：

評分項目	百分比	說 明
服裝儀態	5	依參賽者侍酒師造型為評分標準，並配掛餐巾
侍酒禮儀	20	眼神接觸、侍酒專業度、專業招呼用語
服勤	40	倒酒姿勢、行進儀態/主客倒酒順序、物品是否掉落地面、酒體是否滴在桌上/醒酒器使用
安全與衛生	10	餐具、桌面的整潔度
正確度	15	服勤內容之正確度、酒杯酒量、歸位是否符合規定
完成時間	10	競賽完成之時間： 1.競賽時間計時以助理評審手中之計時器為準 2.設立定點攝影，做為參照依據 3.如完成時間對照表

07.時間對照表：

時 間	分 數(分)
≤6 分	10
6 分~6 分 20 秒	8
6 分 20 秒~6 分 40 秒	6
6 分 40 秒~7 分	4
超過 7 分 01 秒	0

HAOBANG

活動時間參考	0512 【年輕侍酒師組】 競賽流程
08:30-09:00	【高中職組】與【大專組】選手報到&檢錄
09:00-09:30	賽前說明
09:30-10:30	【高中職組】初賽-紅葡萄酒侍酒服務
10:30-11:45	【大專組】初賽-紅葡萄酒侍酒服務
11:50 ~ 13:00	中場休息 + 下午場次場地佈置
12:30	公佈決賽名單：高中職組取 4 位、大專組取 4 位
13:00-13:15	【高中職組】決賽-氣泡酒倒酒服務
13:20-14:40	【大專組】決賽-氣泡酒侍酒服務

HAOBANG

十三、咖啡拉花組(高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每科/系不限組數報名，每隊由 1 名選手組成
- 02.本組每項競賽名額：高中職組 50 隊；大專組 40 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

01.參賽者自備

咖啡杯(限 150ml--360ml)、器具(如:拉花鋼杯、圓湯匙等)，另請自備乾淨抹布、紙巾與個人用品。

01.主辦單位提供

義式咖啡機組兩台、磨豆機兩台、咖啡豆、牛奶、填壓器兩個、填壓墊兩個、托盤、抹布等。

【咖啡指定豆：祖厝咖啡義式配方豆】

【牛奶廠牌：誠芳股份有限公司(食伯樂)愛牧牛奶】

- 02.現場提供之咖啡機與磨豆機，請勿自行調整刻度。一場次有 2 組選手 2 台機器同時進行競賽，將由電腦抽籤決定位置。

(三)競賽說明

- 01.參賽者於現場於三分鐘內製作 1 杯「創意拉花拿鐵」。在時間內可作兩杯，但只能取一杯置成品區評分。大會工作人員分別於時間倒數結束 1 分鐘及 30 秒會廣播告知競賽選手所剩的時間。當大會宣布「時間到」時，未完成成品或完成成品未放置於評審桌面之成品區，則該成品不予計分。

- 02.參賽選手需以直接注入(free pour)方式製作「創意拿鐵拉花」，拉花圖形不限，不可使用輔助器具，若於拉花拿鐵製作過程使用雕花(free pour 以外的技巧)，則所有評分項目皆以零分計算。

03.競賽流程

30 秒準備→3 分鐘拉花→30 秒善後清潔手把。

●準備時間可放水測試咖啡機沖煮頭，可試排蒸氣，若機器運轉異常當場提出，由現場工作人員協助排除問題。

●若提早拉完可提早做清潔工作，現場也會有工作人員協助善後與清潔環境。

- 04.其他重要規定：參賽者須彩色或黑白列印要拉花的圖型，供評審參考，以利穩定性評分。

- 05.若參賽總人數不足，主辦單位有權調整或增加各校參賽組數。

- 06.【指定咖啡豆】訂購電話：祖厝咖啡 03-2841785 或洽詢【祖厝咖啡 FB 粉絲頁】

一磅 300 元，統一運費 100 元

- 07.【指定牛奶】誠芳股份有限公司(食伯樂)愛牧牛奶，購買請洽右側

【新思餐飲創意工作室】官方 LINE。



(四)評分標準:

評分標準包括專業態度與技術評分及感官評分。

01. 專業態度與技術評分：

採總分扣分制，以下 14 項目中若未達成者，一項扣總分兩分。如:感官分數總分為 100 分，專業態度與技術評分扣分兩個項目，則 100 分減 4 分，最後成績為 96 分。

項 目	細 項
專業態度	1 服裝儀容整齊清潔 2 頭髮整齊，指甲乾淨，指甲不超過指肉 3 成品給評審時是否注意禮節 4 給評審之成品杯器皿乾淨度 5 抹布正確使用，無交錯使用
濃縮萃取過程	6 填粉前，過濾器徹底擦乾與清潔 7 咖啡粉填壓作業的正確度 8 咖啡把手卡上前，是否有放水 9 把手卡上前，是否有拭粉 10 咖啡把手卡上後，是否立即萃取咖啡
奶泡操作過程	11 蒸氣棒使用前是否放氣 12 蒸氣棒使用後是否放氣 13 蒸氣棒使用後是否以抹布確實清潔乾淨
善後作業	14 咖啡手把清潔擦乾

02. 感官評分，項目如下：

項 目	評分百分比	細 項
顏色對比(含乾淨度)	20%	顏色對比:0-10 分
		乾淨度:0-10 分
圖形穩定 (須備拉花圖片共評審比較)	20%	圖形穩定:10-20 分 (未提供照片此分數為 0)
整體美感 (含圖形位置與均衡感)	20%	整體美感:0-10 分
		圖形位置與均衡感:0-10 分
圖形難易與完成度	20%	圖形難易:0-10 分
		完成度:0-10 分
圖形創意與奶泡品質	20%	創意度:0-10 分
		奶泡品質: 0-10 分

※如遇同分，參酌依序為圖形美感、圖形難易、顏色對比/乾淨、圖形穩定、奶泡細緻。

【咖啡拉花組】常見 Q&A

Q1.請問大會提供的咖啡機廠牌及型號是？

A1.咖啡機廠牌型號：義大利【Rancilio】EPOCA E2 2GR Clever 雙孔半自動咖啡機。

Q2.請問濃縮咖啡萃取方式是否有規定？

A2.無。可萃取單份濃縮咖啡 single 或雙份濃縮咖啡 double 或短萃取濃縮咖啡 ristretto。

Q3.請問牛奶是否可先倒入鋼杯？

A3.不可。3 分鐘調製開始時才能倒入鋼杯。

Q4:準備時間是否可以進行萃取測試？

A4:不可。賽前統一校正測試，校正完畢後統一示範機器萃取狀況。

Q5:比賽過程中是否可以調整磨豆機或試磨咖啡粉？

A5:不可。賽前統一校正測試。



HAOBANG

十四、飲品立體雕花組(高中職組及大專組)

(一) 競賽說明：

01. 每組以 1 人為限，每校人數不限。
02. 參賽者於現場有 3 分鐘準備器皿食材，不包含製作奶泡，並另計時 25 分鐘內製作 1 杯「飲品立 體雕花」。(若時間到而未完成成品或完成成品未置於成品區，則該成品不予計分)。
03. 主題
製作立體雕花的主題不限，不論動物、花朵、物品等皆可，但務必寫上【健行好棒】四字及【好棒盃之 LOGO】(可立體或平面) 缺一不可。
04. 主辦單位提供之設備器具與材料
牛奶【廠牌：誠芳股份有限公司(食伯樂)愛牧牛奶】、托盤等、電動奶泡壺一人一台【廠牌：Princess】、紅茶基底。※ 電動奶泡壺若有慣用廠牌，亦可自行攜帶。
05. 參賽者須自備之物品
一個咖啡杯(限 150ml--360ml)、器具(如:拉花鋼杯、雕花筆、圓湯匙、咖啡匙、盛裝醬料之瓶罐等)，另請自備乾淨抹布、紙巾與個人用品。
06. 可使用任何輔助器具、可自備奶泡機(電壓限 110V)、奶泡壺，可使用食用色素、糖漿、粉類、各種口味之醬料(不可含果粒)或果露來雕畫圖形或增加色澤美感，但切勿過度使用影響飲品整體風味。
07. 選手於操作時間之 25 分鐘內才可取用現場之溫紅茶作立體雕花飲品基底。操作 2 分鐘給選手準備工作台之材料、醬料、杯器皿等(不含作奶泡)。
08. 選手若完成成品請將成品置於成品區即完成競賽，若競賽時間到，尚未將成品置於成品區，則不論成品是否完成皆無分數。
09. 【指定牛奶】誠芳股份有限公司(食伯樂)愛牧牛奶
購買請洽【新思餐飲創意工作室】官方 LINE。



(二) 評分標準:

項 目	評分百分比
好棒盃 LOGO 美感與正確性，是否寫上「健行好棒」四字	20%
圖案造型設計與創意度	20%
雕花細緻度與圖形難易	20%
整體美感	20%
奶泡細緻度	20%
合計	100%

※如遇同分，則參酌依序為：符合飲品主題性、圖案造型設計、圖形難易、整體美感、奶泡細緻。

【立體雕花組】常見 Q&A

Q1.請問成品完成後，善後時間幾分鐘？

A1.沒有規定。成品完成即可開始整理收拾，成品需留在成品區展示與評分，非經允許請勿撤離。僅須取托盤將自己的工作檯上所有的器皿及材料全部撤離，桌面擦拭乾淨，以利下一場次競賽順利進行，競賽教室隔壁有茶水間及廁所可供清洗器皿。

Q2.請問競賽準備時間，牛奶是否可先倒入鋼杯、奶泡機或奶泡壺內？

A2.不可。調製 25 分鐘開始時才能倒入奶泡機或奶泡壺內。

Q3.可製作展台否？

A3.沒規定，可自行決定是否須要。但不列入評分項。



HAOBANG

十五、精品咖啡手沖萃取組(高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

- 01.每校限 5 隊報名，每隊由 1 名選手組成。
- 02.初賽：分 2~5 場，每場至多 10 隊同時競賽。(視報名人數調整)
決賽：每場 4~10 隊同時競賽。(由初賽各場遴選 2 名得分最高者晉級，視人數調整)
- 03.本組競賽名額：手沖高中職及大專組各 50 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請選手自行準備：手沖相關器材(如磅秤、手沖壺...等不限廠牌)。

大會提供：公共區域提供指定用咖啡豆、磨豆機及磅秤。IBM 桌(180×60×75 公分)一張及比賽用熱水(參賽選手亦可自行攜帶)供個人使用，每桌提供一個 110v 插座(沒有提供 220v 插座)，配置咖啡玻璃壺一只。

(三) 競賽項目：

- 01.初賽：每位選手於規定時間內使用【指定豆】完成沖煮 1 壺 250 ml 至 300ml 的咖啡。
- 02.決賽：每位選手於規定時間內使用【自選豆】完成沖煮 1 壺 250 ml 至 300 ml 的咖啡。

(四) 競賽說明：

- 01.豆量與研磨：由參賽者自行決定；豆量與研磨號數不限。(現場提供小富士 R-220 鬼齒磨豆機，參賽選手亦可自行攜帶磨豆機，限 110V)
- 02.評審：具 SCAA 授證 Q Grader 資格之評審群。
- 03.初賽：

(1)於競賽開始前以抽籤方式決定出場比賽順序。

(2)初賽指定豆：

國家：衣索比亞 產區：古吉

處理法：水洗 G1 風味：橘子、佛手柑、甜桃、蜂蜜尾韻、酸值乾淨

【指定豆購買方式】請私訊祖厝咖啡粉絲頁或提前來電訂購 03-2841785

指定豆選手優惠價：半磅 400 元，統一運費 100 元另計。

※請選手務必提早購買指定豆練習，烘豆、包裝及郵寄約一星期作業時間。

(3)競賽時間：

項 目	時間限制	完 成 項 目
準備時間	3 分鐘	選手可調整磨豆機刻度並進行磨豆，並準備器材與熱杯工作。
競賽時間	7 分鐘	<ul style="list-style-type: none">●選手需於競賽時間內完成 1 壺 250ml 至 300ml 的咖啡。●完成時必須端出一壺咖啡，如果選手萃取量不足或過多，依比例扣分。●提醒時間為結束前 2 分鐘、1 分鐘、30 秒。
清潔時間	3 分鐘	選手送出咖啡後，即可回競賽桌進行清潔，等待指示後離開競賽桌。

(4)計時方式：選手完成必須舉手喊「完成」，才會停止計時。

(5)每組初賽各場次選 2 名得分最高者，共 6 名晉級決賽。(視人數調整)

※12:30 前公告決賽選手名單，決賽選手須於 12:50 至競賽會場檢錄。

04.決賽：

(1)每位選手必須以自選豆參賽。

(2)競賽時間：

項 目	限 時	完 成 項 目
準備及介紹	10 分鐘	<ul style="list-style-type: none">●選手依序向評審團介紹所選用的咖啡豆，介紹以一分鐘為限。●選手可調整磨豆機刻度並進行磨豆，並準備器材與熱杯工作。
競賽時間	7 分鐘	<ul style="list-style-type: none">●選手須於競賽時間內完成 1 壺 250 ml 至 300ml 的咖啡。●完成時必須端出一壺咖啡，如果選手萃取量不足或過多，依比例扣分。●提醒時間為結束前 2 分鐘、1 分鐘、30 秒。
清潔時間	3 分鐘	選手送出咖啡後，即可回競賽桌進行清潔，等待指示後離開競賽桌。

(3)計時方式：選手完成必須舉手喊「完成」，才會停止計時。

(4)各組依比賽總成績各自產生冠軍、亞軍、季軍及佳作數名。

(五)評分標準：

項目	%	說 明
風味評項	80	<ul style="list-style-type: none">●分 8 大評項，合計 80 分。●評項：1.濕香氣 2.酸質 3.風味表現 4.甜度 5.BODY 表現 6.均衡性&餘韻 7.乾淨度 8.整體表現
技術評項	20	<ul style="list-style-type: none">●分 5 大評項，合計 20 分。●評項：<ul style="list-style-type: none">1.競賽區域準備工作(桌面的配置)&清潔度(比賽前/後)2.比賽器具完善度&清潔度3.選手沖煮動作的流暢度4.比賽細節的掌握度5.選手整體的評價與印象

01.熱咖啡每壺萃取不足 250 ml 至 300ml 之間，扣總分 1 分。

02.逾時扣分：逾時 30 秒內扣總分 1 分、逾時 60 秒內扣總分 2 分、逾時 60 秒以上不予評分。(選手仍可繼續完成沖煮並送出作品)

03. 如遇同分，則依風味評項的整體表現、乾淨度、均衡性&餘韻依序比。

【精品咖啡手沖萃取組】常見 Q&A

Q1.請問可以自備競賽用水嗎？

A1.可以的。

Q2.請問大會是否會提供咖啡杯？

A2.選手請自行攜帶自己慣用之咖啡杯及沖煮器具，但比賽會場提供咖啡玻璃壺供選手盛裝咖啡，完成後以咖啡壺送出，咖啡液將倒入會場準備的杯具並計量，然後由評審進行杯測評分。

Q3.請問是否需要多萃取一杯咖啡供評審聞香？

A3.不需要。選手僅需萃取一杯 250 c.c.至 300 c.c.的咖啡即可。
(若選手萃取量不足或過多，將依比例扣分。)

Q4.請問可以於競賽時間再進行磨豆嗎？

A4.依簡章規定，選手得於準備時間進行磨豆，但選手亦可於競賽時間再進行磨豆，可是競賽時間不會因此而延長。

Q5.如果沖煮的成品不理想，於競賽時間內可以重新沖煮嗎？

A5.只能沖煮一次，重新沖煮即喪失競賽資格。

Q6.請問成品端出時，只需要杯子嗎？需要附咖啡底盤、咖啡匙、糖包及奶油球嗎？

A6.依規定以桌上準備的咖啡玻璃壺送出咖啡即可，其他裝飾品項不列入評分。

Q7.請問比賽桌離評審桌的距離約為多少？

A7.比賽桌距評審桌約為 1~13 公尺不等，依現場抽籤位置而定，且評審於現場會四處走動，故選手無須擔心評審會沒看到自己的表現。

Q8.請問於清潔時間內，需要把所有的器具清洗乾淨嗎？還是可以下場後再清洗乾淨？

A8.選手於競賽結束後即可開始清潔，所有器具統一於清潔時間結束前清潔乾淨。

Q9.請問比賽時要自行攜帶咖啡豆嗎？

A9.指定豆由大會提供；自選豆請選手自行攜帶。

Q10: 是否有提供定溫手沖壺？

A10：選手須自備，限 110V。

Q11：磨豆機是否為每位選手配置一台，磨豆機是否有經過清潔和校正？

A11：磨豆機四台十人共用，磨豆機有清潔無校正。

HAOBANG

十六、傳統標準調酒組(高中職組及大專組)

(一) 競賽人數與限制：

- 01.高中職組每校限報名 6 隊，大專組每系限 2 隊參賽，每隊由 1 名選手組成。
- 02.高中職組：每場 3~4 隊同時競賽。(視報名人數調整)
大專組：每場至多 2 隊同時競賽。(視報名人數調整)
- 03.本組競賽名額：高中職組 54 隊；大專組 24 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請選手自行準備紙本酒譜一式四份於選手檢錄時當場繳交(指定格式詳見 54 頁)及自備調酒相關材料、器具。大會提供冰桶一式、冰鏟一支、冰夾一支、小垃圾桶一個、檯布一式及 IBM 桌(180×60×75 公分)一張。

(三) 競賽內容與說明

01. 競賽內容

調製 3 杯，單杯容量不得少於 90ml，杯具材質、外觀造型不限。須於規定時間內調製出三杯相同容量、口味一致的調酒。

02. 競賽說明：

(1)酒譜：報名時請先填寫【作品內涵】(4 月 21 日 23：59 前可登錄報名系統修改)。

競賽當日檢錄時繳交酒譜【A4 直式紙本一式四份】。

- 請以電腦繕打後列印。不接受手寫方式，彩色、黑白列印不拘。大會指定酒譜格式如第 58 頁，請至競賽活動網頁下載 Word 檔
- 請勿任意更改檔案格式之設計，酒譜美觀不列入評分。
- 如選手繳交之比賽酒譜內容錯誤，繳交後恕不再接受更正，評審之評分結果請自行承擔。
- 未依規定繳交酒譜者，將喪失比賽資格。

(2)每杯材料不可超過 7 項(包含基酒及適量 Dash，但不包含裝飾物)，材料請以原始材料，不可先混和調製。嚴禁選手使用自行調和之綜合性果汁或將若干成分混合填充為一種原料。

(3)請製作 30*30CM 內展示台展示成品(展台請放置一杯成品為展示用)。

(4)指定基酒：伏特加極品洋可夫 700ml Yankov，單杯量指定基酒至少 30ml。

(5)次材料指定:由選手自行發揮，材料請以原始材料，不可先混和調製。

(6)配方中若有使用到糖漿，必須選用指定廠牌-【食伯樂】必須使用至少一種，以下為建議參考糖漿。

- 斑蘭葉風味糖漿:東南亞代表風味的斑蘭葉,微微的芋香風味
- 青葡萄風味糖漿:清新甜美的青葡萄優雅香氛



- 蘭姆酒風味: 帶點甘蔗香氣的蘭姆風味以 Mocktail 調飲享受「偽」醺慵懶的小確幸
- 接骨木風味: 令人愉悅的清新花果香風味
- 芭樂風味: 具有芭樂果肉香氣，口感協調且清新
- 白桃風味: 白桃溫和香氣及鮮甜美味，讓飲品嚐來清新爽口
- 香草風味: 新鮮香草莢的芬芳完美融合於糖漿中，為飲品帶來自然順口的香草香氣
- 焦糖風味: 長時間熬煮的焦糖香氣，使飲品色澤富有層次，兼具甜而不膩的口感
- 玫瑰風味: 浪漫的玫瑰香氣及微微果香
- 荔枝風味: 新鮮荔枝果香伴隨淡淡甘甜，熱帶水果的風情
- 烤堅果風味: 綜合堅果風味，散發堅果外皮焙烤後的典雅香氣
- 莓果風味: 綜合莓果風味及微酸感，讓飲品具豐富層次及清新口感

(7)製作時間為 5 分鐘。(上、下台佈置桌面 1 分鐘可攜帶一位助手協助)。

(8)比賽音樂由主辦單位提供，並隨機撥放。

(9)競賽方式

時 間 限 制	完 成 項 目
1分鐘	(1)參賽選手上台 (2)佈置桌面
5分鐘	調製完成3杯相同的自創酒
1分鐘	善後整理及個人物品帶走離場

(四)評分標準

- 01.作品創意(印象深刻、創作涵意、獨創性)。
- 02.整體呈現(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
- 03.整體風味(味覺的協調、基酒的提味、回韻)。
- 04.作品市場性(配方推廣普及性、贊助商之品牌呈現)
- 05.自信儀態(服儀、笑容、台風)。
- 06.技巧及熟練度(各項器具的操作熟練度、調酒的技術成熟度、比賽表現的專業程度)。
- 07.安全衛生(灑酒、玻璃破損、裝飾物及物品掉落、其他不符衛生之操作)。
- 08.時間的正確掌握。(比賽超時每 10 秒扣 1 分；無扣分上限)。
- 09.若有同分狀況時，以口感、技術、衛生分數等高低順序排名。

技術項目			口感項目			
自信儀態	技巧及熟練度	安全衛生	作品創意	整體風味	整體呈現	作品市場性
10%	15%	10%	20%	15%	15%	10%

(五)選手注意事項：

- 01.競賽請於開始前 10 分鐘至舞台側旁準備，若於競賽開始前，未出席即為失格。
- 02.參賽者請需穿著調酒師標準服裝或迎合主題的服裝。不符合主題或裸露或違反善良風俗之服裝，將喪失比賽資格(以上由大會判定)。
- 03.比賽自創酒配方應為原始創作，請尊重智慧財產權，切勿抄襲，如評審有疑慮時，將當場請選手提出說明或其他證明為原創，如無法提出，則可能喪失比賽資格。
- 04.請勿在比賽會場各洗手間及未經許可之水槽清洗器具、傾倒清水以外之廢水或切割、丟棄果皮，違者取消比賽資格或除名。
- 05.配方請以單杯量填寫，必須以『ml』為單位，以阿拉伯整數(例如：1、2、3)及 0.5 ml、少許或滴等，未依大會指定單位填寫，口感項目不予給分。

活動時程參考	0513【傳統標準調酒組】競賽流程
08:30-09:00	【大專組】選手檢錄
09:00-09:20	賽前說明
09:30-11:30	【大專組】比賽
11:30~ 13:00	中場休息時間 + 下午場次場地佈置
12:40	【高中職組】選手檢錄
13:10-13:30	賽前說明
13:30-16:30	【高中職組】比賽

【傳統標準調酒組】常見 Q&A

Q1.請問原始材料的定義？

A1 原始材料是以購買時的成分及包裝之原裝材料及酒水、原型的水果壓榨之果汁等不經過其他加工、浸泡、混合、加壓、舒肥等其他方式，改變風味及成分而再製成的材料。

例如：

※紅茶包加熱水製作單純的茶湯可行，此視為一款材料；但若紅茶加糖則視為兩款材料；加鮮奶視為三款材料。

※檸檬壓成汁可行，此為一款材料，但若檸檬汁與糖水混和成酸甜汁則為兩款材料。

※便利商店、超市大賣場等通路販售之包裝飲料，皆視為混合材料,不得使用。

※大會及評審有審議材料之權利。

Q2.請問裝飾物可以使用不可食用物嗎？

A2.可以，如為不可食用物，則不可碰觸到成品酒體，違者口感不計分。

※香草植物類及蔬果皮，食用花為可食用物。

Q3.請問可以使用火嗎？

A3.不可以。

【指定產品哪裡買】

01・指定基酒材料

購買請洽台樹股份有限公司官方網站

<http://www.tairus.com.tw/product.php?lang=tw&tb=1&cid=3>

購買請洽【洋可夫俄羅斯洋行】官方 LINE



02・食伯樂指定糖漿及相關產品

購買請洽【新思餐飲創意工作室】官方 LINE



HAOBANG

2023 健行好棒盃【傳統標準調酒組】選手酒譜

選手資訊					
選手姓名		報名組別	<input type="checkbox"/> 高中職組 <input type="checkbox"/> 大專組	選手編號 (由主辦單位填寫)	號碼：
					場：
作品資訊					
作品名稱		調製方法		裝飾物	
作品意涵 (200 字以內)					
酒譜(杯)					
配方 1 中文名稱		配方 1 廠 牌		配方 1 添加 ml 數	
配方 2 中文名稱		配方 2 廠 牌		配方 2 添加 ml 數	
配方 3 中文名稱		配方 3 廠 牌		配方 3 添加 ml 數	
配方 4 中文名稱		配方 4 廠 牌		配方 4 添加 ml 數	
配方 5 中文名稱		配方 5 廠 牌		配方 5 添加 ml 數	
配方 6 中文名稱		配方 6 廠 牌		配方 6 添加 ml 數	
配方 7 中文名稱		配方 7 廠 牌		配方 7 添加 ml 數	

備註：

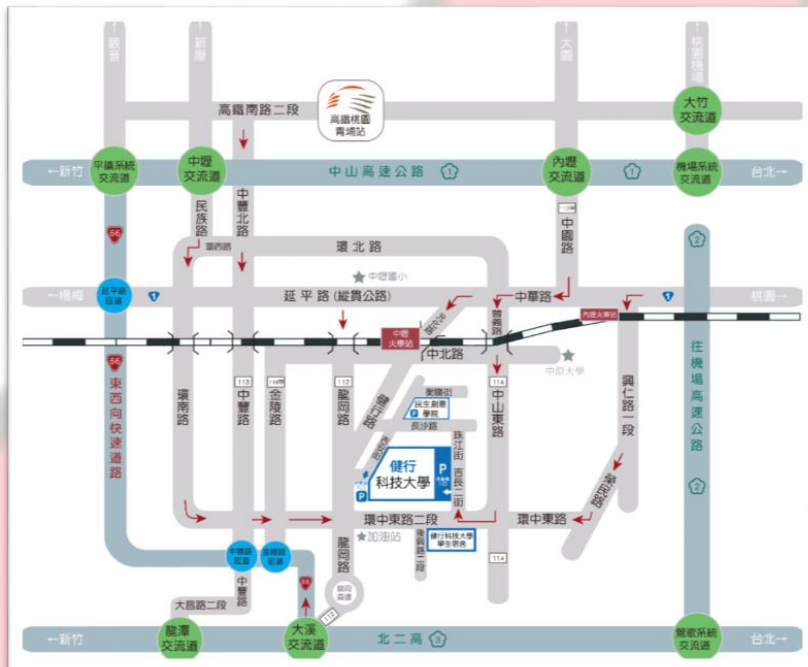
- (1) 本酒譜請以電腦繕打，**列印 A4 直式紙本酒譜一式四份(彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，未依規定填寫繳交，將喪失比賽資格)**，並請於競賽當日**檢錄**時繳交。
- (2) 本酒譜**請填寫所需之配方添加 ml 數**。單杯容量不得少於 90ml，杯具材質、外觀造型不限。每杯材料不可超過 7 項(包含基酒及適量 Dash，但不包含裝飾物)，指定基酒伏特加極品洋可夫至少 30ml，內容添加物之糖漿請以規定品牌使用調製。
- (3) 本表 WORD 檔可至活動官網 <http://www.hm.uch.edu.tw> 下載。

附錄 交通資訊

由於競賽地點位於市區，建議比賽當日採大眾運輸工具到競賽現場。

一、健行科技大學地理位置

本校位處桃園市中壢區市中心，距中壢車站約十分鐘步程，各類車輛均可到達，無論從北二高大溪交流道或中山高速公路中壢交流道，到校均只需約十分鐘。



二、自火車站至會場

- 本校距離中壢火車站僅約 500 公尺。除一般對號車外，尚有基隆與新竹間的區間車，班次十分密集，約 20 分鐘便有列車行經。
- 抵達中壢車站後，請由中壢後站出站。
- 前往【校本部會場-中壢區健行路 229 號】沿健行路直行，步行約 10 分鐘便可抵達。
- 前往【民生與設計學院會場-中壢區衡陽街 95 號】之選手，沿健行路直行，看到聯邦銀行(長沙路)左轉向前走至吉安街 7-11 路口，左側高樓即為會場。

